

## Breville Customer Service Center


### US Customers

**Mail:** Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

**Phone:** Customer Service
1 (866) BREVILLE
1 (866) 273-8455

**Email:** Customer Service:
askus@brevilleusa.com

### Canada Customers

**Mail:** Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

**Phone:** Customer Service
1 (866) BREVILLE
1 (866) 273-8455

**Email:** Customer Service:
askus@breville.ca


**www.breville.com**



Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.


**Model BOV450XL Issue - A11**

# Breville®

*the Mini Smart Oven™*

Instruction Book - Livret d'instructions




BOV450XL

# CONGRATULATIONS

On the purchase of your new
Breville Mini Smart Oven™

# CONTENTS


**4** Breville recommends safety first

**7** Know your Breville Mini Smart Oven™

**10** Quick Start Guide

**14** Before first use
- Preparing the oven for use
- A note on cooking times
- A note on rack height positions
- A note on STANDBY mode
- A note on optional settings

**22** Operating your Breville Mini Smart Oven™

23 - TOAST function
25 - BAGEL function
28 - BAKE function
31 - ROAST function
34 - BROIL function
37 - PIZZA function
41 - COOKIE function
43 - REHEAT function

**46** Using the plate warming tray

**48** Care and cleaning
- Cleaning the outer body and door
- Cleaning the interior
- Cleaning the crumb tray
- Cleaning the wire rack and baking pan
- Storage

**52** Helpful Tips

**54** Troubleshooting

**58** Recipes

**72** One Year Limited Warranty

**74** French

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

# IMPORTANT SAFEGUARDS




## READ ALL INSTRUCTIONS

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the oven on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place the oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch another heated oven.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the oven, power cord or power plug in water or any other liquid.
- When operating the oven, keep a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the door and outer surface of the oven are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles and knobs where available, when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- Extreme caution must be used when removing pans, dishes and accessories such as the included baking pan, contain hot oil or other hot liquids.
- The glass of the oven door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without apparent cause.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time when the oven is turned ON.
- The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation. The only exceptions are described on Page 47 - one layer of ceramic plates for warming, and the any accessory provided by Breville for use in the ribbed section on top of the oven. If the ribbed section is used as a warming tray during operation, protective hot pads or insulated oven mitts should be used when removing heated items. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.
- The oven is very hot during and after operation. Do not allow electrical power cords other than the one supplied with the oven to come in contact with the oven.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.

- Due to the high temperatures of the oven, Breville does not recommend placing the oven in enclosed areas. Placing the oven in an enclosed area, such as a cabinet or wall recess may cause overheating of the appliance, surface damage and wall discoloration due to radiated heat and steam from around the oven door.
- Caution should be exercised when cooking foods with high oil content such as pine nuts and walnuts. Broiling these foods; cooking them for extended periods of time or at high temperatures may create a fire risk.
- In the event that any foods catch fire in the oven, keep the oven door closed. Turn the oven off and unplug from the power outlet. Wait until the fire goes out before opening the oven door.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.
- Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Metal utensils such as knives should not be inserted in the oven to remove food residue from the quartz tube elements. This can damage the elements as well as lead to electrocution.
- It is recommended to use only the accessories supplied with this oven.
- The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not use the toast function for purposes other than toasting foods.
- Do not place hands inside the oven during operation.
- Do not use the oven for other than intended use.
- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not attempt to operate the oven by any method other than those described in this booklet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- To turn the oven ON and OFF, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is OFF.
- To disconnect from the wall outlet, first turn OFF the oven, and then remove the power plug from the wall outlet.
- When the oven is not in use or when left unattended, disconnect the oven from the wall outlet.
- Before attempting to move the oven, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn OFF the oven, allow to cool, and disconnect from the wall outlet.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on page 49. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

- Regularly clean the crumb tray to discard crumbs. Ensure to turn OFF the oven, remove the power plug from the wall outlet and allow the oven to cool before pulling the crumb tray out.
- Always ensure the crumb tray is thoroughly dried after cleaning. Ensure to re-insert the crumb tray before operating the oven.
- Do not store any materials other than the supplied accessories in the oven when not in use.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in anyway or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.
- Remove the power plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use and before cleaning and storing.

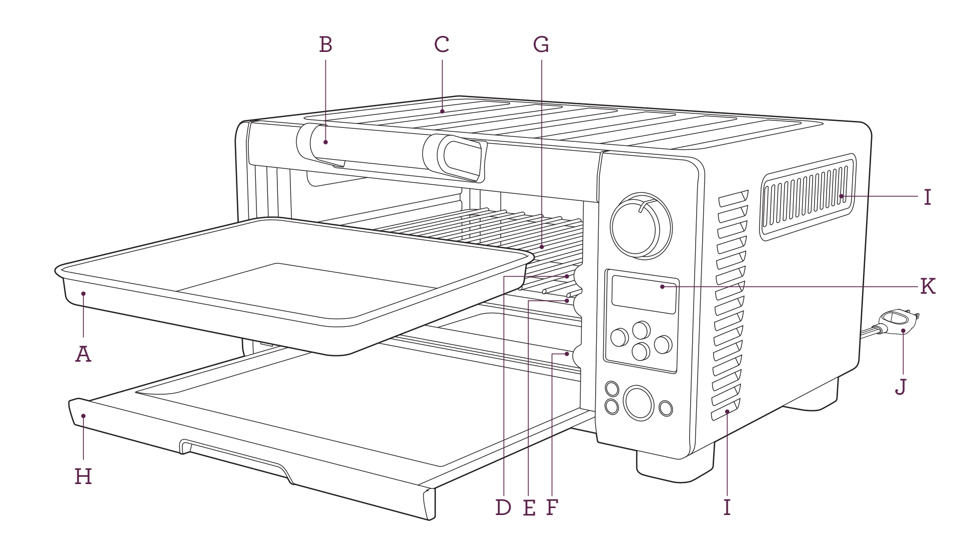
## SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# KNOW

your Breville Mini Smart Oven™




A. **10" x 10" enamel baking pan**

B. **Door handle**

C. **Ribbed plate warming tray**



## *IMPORTANT*

*The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.*

**NOTE**

Only place items in the ribbed section on top of the oven as described on Page 47.

D. **Top rack height position:** BROIL function.

E. **Middle rack height position:** TOAST, BAGEL, PIZZA and COOKIE functions.

F. **Bottom rack height position:** BAKE, ROAST, and REHEAT functions.

G. **Wire rack**

H. **Crumb tray**

I. **Ventilation slots**

J. **Breville Assist™ Plug**

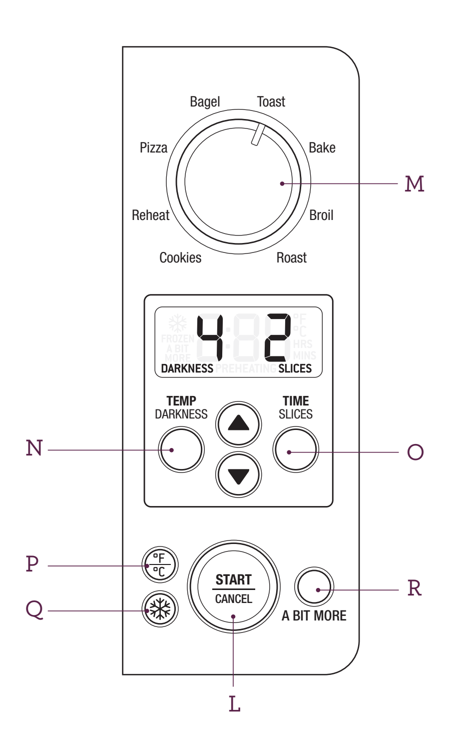
K. **LCD screen**

L. **START/CANCEL button** To switch the oven on/off

M. **Function dial**

N. **Temperature/DARKNESS button**

O. **TIME/SLICES button**




P. Temperature conversion button

Q. Frozen foods button

R. **A Bit More™ button**

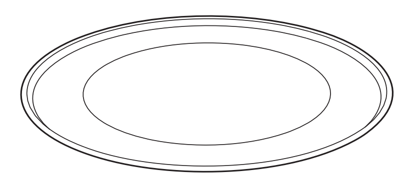
## ⚠ *IMPORTANT*

*Do not touch hot surfaces. The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Allow the oven to cool down before handling.*

### NOTE

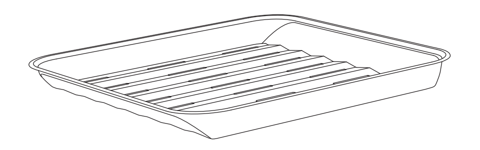
When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering STANDBY mode.

## OPTIONAL EXTRA



**11" Non-stick Pizza Pan**
**Part No: BOV450PP11**

Non-stick coating prevents the pizza from sticking to the pan and allows for easy cleanup.



**10" x 10" Enamel Broiling Rack**
**Part No: BOV650XL/88**

The Breville enamel broil rack may be inserted into Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking.

# Quick Start Guide

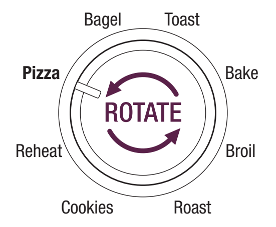
This Quick Start Guide is designed for first time use.
For safety and more information, refer to rest of the Instruction Booklet.

## PREPARING THE OVEN (A ONE-TIME PROCESS)

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are normal and not detrimental to the performance of the oven.

1. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is 4” (10cm) of clear space on both sides of the appliance, there are no items on top, all packaging items have been removed from inside the oven and the crumb tray has been inserted.
2. Unwind the power cord and insert the power plug into a power outlet.
3. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of ‘425°F’. The preset FROZEN FOODS setting will also be displayed.

**FUNCTION DIAL**







5. Press the START/CANCEL button to activate. The button surround will illuminate and, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking ‘PREHEATING’. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times.
   The START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and LCD screen will illuminate blue.

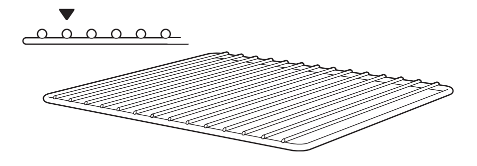
**NOTE**

**When the oven is turned on for the first time, it may emit vapors. This is due to the protective substances on the heating elements. These are safe and not detrimental to the performance of the oven.**

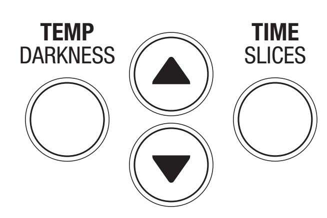
## OPERATING YOUR BREVILLE MINI SMART OVEN™

The Breville Mini Smart Oven™ features Element IQ™ - a cooking technology that regulates the heating elements to cook food more evenly and quickly. Each of the oven's functions are preset with our recommended settings, however we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste. Your customized setting will remain in the memory of the oven until changed or the oven is unplugged from the power outlet.

1. Insert the wire rack into the recommended rack height position. These are conveniently printed on the right hand side of the oven door. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.



2. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the desired setting.
3. To change the cooking temperature or time, press the TEMP or TIME button until the LCD screen displays the corresponding temperature or time screen. Press the arrow down button to reduce the temperature/time or press the arrow up button to increase the temperature/time.




**NOTE**

**The TEMP button also functions as the DARKNESS button on the TOAST and BAGEL functions.**

**NOTE**

**The TIME button also functions as the SLICES button on the TOAST and BAGEL functions.**

Center the food on the wire rack - either placing directly on the wire rack or positioned on the Breville baking pan (see Page 30 of the Instruction Book for recommended cookware types and sizes).

**NOTE**

**Some functions feature a preheating cycle. When the START/CANCEL button is pressed, the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Only place food inside the oven once the LCD screen no longer blinks 'PREHEATING' and the temperature alert has sounded.**

4. Close the oven door.
5. Press the START/CANCEL button to activate. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.
6. The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
7. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red, and the LCD will illuminate blue.

**NOTE**

**The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will illuminate blue.**

## OVEN FUNCTIONS

**TOAST FUNCTION:** Evenly toasts bread so it's crisp and crunchy on the outside, while soft and moist on the inside.

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:** FROZEN FOODS button.

**NOTE**

**During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted. This is normal - caused by the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation and steam.**

**BAGEL FUNCTION:** Crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside.

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:** FROZEN FOODS button.

**NOTE**

**The cut side of the bagel must always face upwards towards the top heating elements - so the top side becomes crisp while the crust is only lightly toasted.**

**BAKE FUNCTION:** Bakes cakes, muffins, brownies and pastries evenly throughout. Also is ideal for cooking pre-packaged frozen meals including lasagna and pies.

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:** TEMPERATURE CONVERSION button FROZEN FOODS button.

**ROAST FUNCTION:** Cooks a variety of meats and poultry that are tender and juicy inside and roasted to perfection outside. Ideal function for roasting potatoes and other hearty vegetables that require longer cooking times.

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:** TEMPERATURE CONVERSION button.

**BROIL FUNCTION:** Ideal for open sandwiches, small cuts of meat, poultry, fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

**Rack Position:** Top

**Optional Settings:** TEMPERATURE CONVERSION button.

**NOTE**

**There are two Broiling temperature settings: 'HI' and 'LOW'. This determines how quickly the tops of your food brown - depending on the food, quantity and your personal taste.**

**NOTE**

**Depending on the food being broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.**

**PIZZA FUNCTION:** Melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust. For best performance use the nonstick pizza pan accessory, see page 9.

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:** TEMPERATURE CONVERSION button FROZEN FOODS button.

**NOTE**

**If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging (including non metallic trays that may be provided) before placing the pizza in the oven. If cooking a fresh pizza or using a pizza stone, see Page 40 of the Instruction Book.**

**COOKIE FUNCTION:** Ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and ready-to-bake croissants, scones, biscuits and mini tarts or pies.

**Rack Position:** Middle

**Optional Settings:** TEMPERATURE CONVERSION button FROZEN FOODS button.

**REHEAT FUNCTION:** Ideal for reheating leftovers without browning the top. The Reheat function is a more gentle mode of cooking, better suited to thorough reheating without over cooking.

**Rack Position:** Bottom

**Optional Settings:** TEMPERATURE CONVERSION button.

**A BIT MORE™:** Allows you to conveniently and quickly add time to a cooking cycle. A BIT MORE™ can be used both during the cooking cycle or immediately after the cooking cycle has finished. During the cooking cycle, it will add a small amount of time proportional to the setting in use.

For instance, during the toasting phase, A BIT MORE™ adds up to 30 seconds to the TOAST cycle, while during the ROAST cycle, A BIT MORE™ adds 10 minutes.

If the cooking cycle has finished, A BIT MORE ™ acts as a start button which will both start the cooking cycle and add time. If the cooking cycle is still running, A BIT MORE™ will simply add more time. This is especially useful when nearing the end of a cooking cycle and the food needs just that little bit more time.

**NOTE**

**A BIT MORE™ can be pressed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however, the BAKE, ROAST, COOKIE, PIZZA functions will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE™ is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.**

# BEFORE FIRST USE

of your Breville Mini Smart Oven™

## PREPARING THE OVEN FOR USE

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from both the inside and the outside of the oven.
2. Remove the crumb tray, wire rack and baking pan from the oven and remove any packaging material. Wash them in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly. Insert the crumb tray into the oven.
3. Wipe the interior of the oven with a soft damp sponge. Dry thoroughly.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. Ensure there are no items on top of the oven.

### NOTE

**Due to the high temperatures of the oven, Breville does not recommend placing the oven in enclosed areas. Placing the oven in an enclosed area, such as a cabinet or wall recess may cause overheating of the appliance, surface damage and wall discoloration due to radiated heat and steam from around the oven door.**

5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 110/120V grounded power outlet.
6. The oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate.

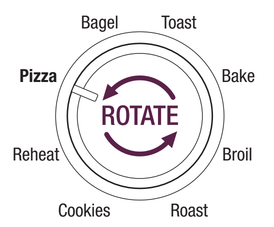
### NOTE

**In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 15 minutes.**

### NOTE

**Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These are normal and not detrimental to the performance of the oven.**

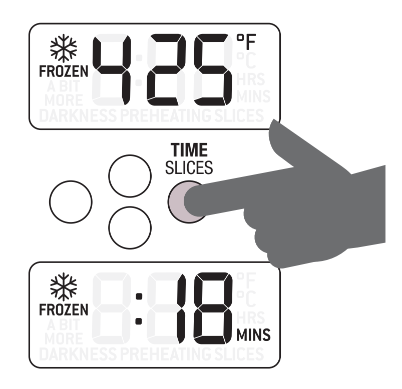
7. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '425°F'. The preset ❄ FROZEN FOODS setting will also be displayed.



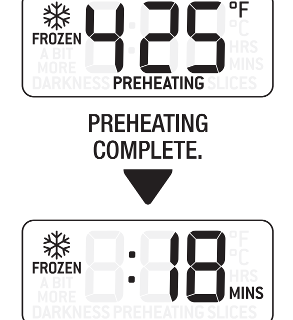




Press the TIME button.
The LCD screen will indicate the preset time of '18 MINS'.



8. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The oven alert will sound, the button surround will illuminate red and the LCD will illuminate orange.
9. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.
10. The time will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.




11. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD will illuminate blue.
12. The oven is now ready to use.

**NOTE**

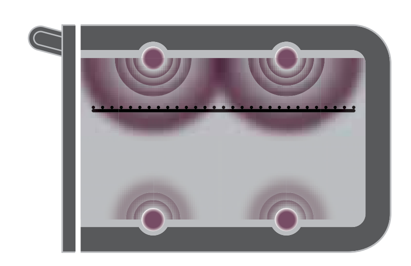
**The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.**

## A NOTE ON COOKING TIMES

The Breville Mini Smart Oven™ features Element IQ™ - a unique cooking technology that regulates the heating elements for optimum results.

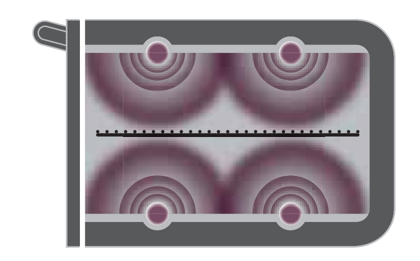
**Broil**

High temperature top heat, and low temperature bottom heat: melts and browns.



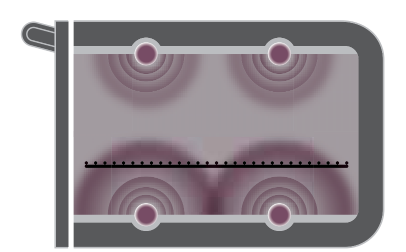
**Toast**

Searing top and bottom heat: seals and crisps.



**Bake**

Even heating: cooks right through.



It is normal to notice the following occur during the cooking cycle:

- It is normal that during the broil function, the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power.
- It is normal that the ends of each heating element will glow more brightly than the middle of the element.
- It is normal that the elements are heating even if they are not lighting up.

This cooking technology allows foods to cook more evenly and quickly, significantly reducing cooking times. The oven's preset cooking temperatures and times, as well as the cooking temperature and time directions on pre-packaged foods, may need to be changed depending on the recipe, the amount of food and your personal taste.

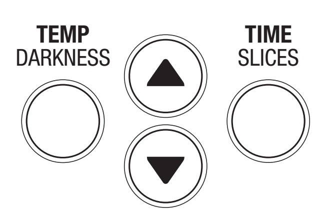
We recommend experimenting with the temperature and time settings to produce the desired results.

The cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.

Pressing the TEMP or TIME buttons changes the display on the LCD screen.

a) To change the cooking temperature, press the TEMP button until the LCD screen displays the temperature screen.

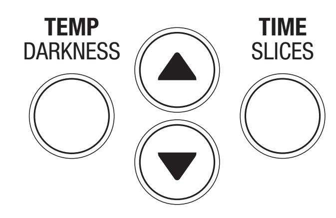
- Press the down arrow to reduce the temperature, or press the up arrow to increase the temperature. A single push of the up or down button will adjust the time or temperature in single increments. To adjust the time or temperature rapidly, push and hold either the up or down arrow. The time or temperature will begin to adjust rapidly for as long as the button is pressed.




- The cooking temperature can be adjusted in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) To change the cooking time, press the TIME button until the LCD screen displays the time screen.

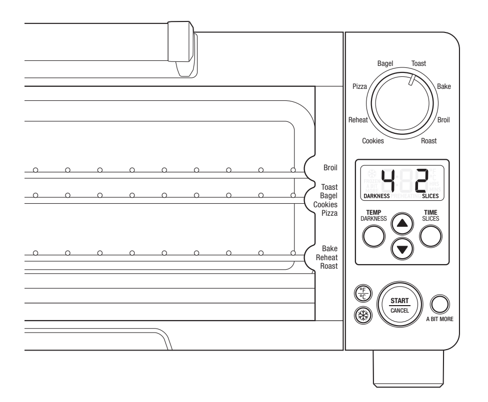
- Press the down arrow to reduce the cooking time, or press the up arrow to increase the cooking time.




- The cooking time can be adjusted in 5 second increments, up to 10 minutes when in TOAST and BAGEL setting. In all other settings, the cooking time can be adjusted in 1 minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

## A NOTE ON RACK HEIGHT POSITIONS

Cooking results are significantly affected by the position of the wire rack as this determines how close the food is to the heating elements. We highly recommend following the rack height position for each function as printed on the right hand side of the oven door. However, these are a guide only. Certain foods may require a different rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.




Top rack height position: BROIL function.

Middle rack height position: TOAST, BAGEL, PIZZA, and COOKIE functions.

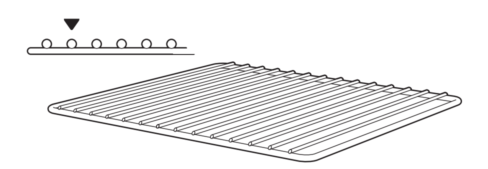
Bottom rack height position: BAKE, ROAST, and REHEAT functions.

## NOTE

**When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.**

For optimum cooking results:

- The wire rack should always be inserted into the rack height position with the spokes facing upwards.



- Food should be positioned on the center of the wire rack, or baking tray to let maximum airflow reach the food.

## A NOTE ON STANDBY MODE

When the oven is plugged into a power outlet, the oven alert will sound twice and the LCD screen will illuminate blue for 10 minutes before entering STANDBY mode. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however three dash marks will be visible.

To re-activate the oven out of STANDBY mode, press the START/CANCEL button on the control panel, turn the function dial or press any button. The LCD screen will re-illuminate. Press the START/CANCEL button to activate the oven.

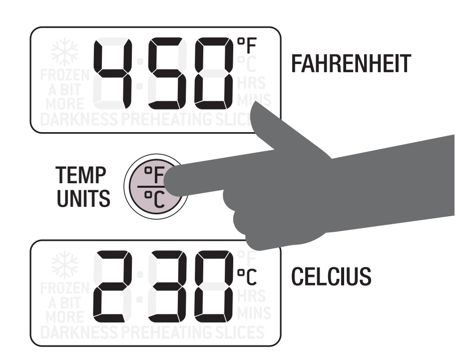
The oven is ON (preheating and cooking) when the oven alert sounds, the START/CANCEL button surround is illuminated red and the LCD is illuminated orange. The oven is OFF when the START/CANCEL button is pressed a second time, the button surround no longer illuminates red and the LCD is illuminated blue.

## A NOTE ON OPTIONAL SETTINGS

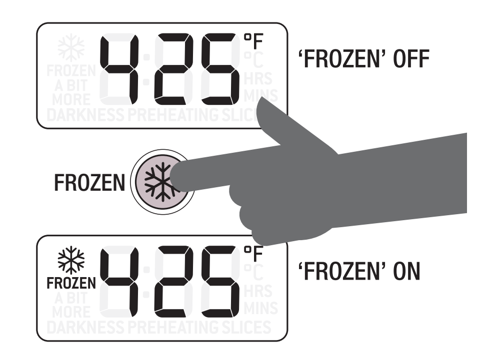
### °F/°C Temperature Conversion Button

The temperature reading on the oven is preset to Fahrenheit. Pressing the °F/°C TEMPERATURE CONVERSION button allows the Fahrenheit temperature reading to be converted to Celsius. The corresponding 'F°' or 'C°' symbol is displayed on the LCD screen.

The °F/°C TEMPERATURE CONVERSION button may be selected when using the BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIE and REHEAT functions.




On the TOAST, BAGEL, BAKE and COOKIE functions, the FROZEN FOODS button can be selected before or during the cycle. The setting can be de-selected by pressing the FROZEN FOODS button a second time. The frozen symbol is displayed on the LCD screen whenever this setting is selected.




**NOTE**

The TEMPERATURE CONVERSION button can be used as an electronic temperature conversion tool, particularly convenient for international recipes.

**NOTE**

If you have changed the default Fahrenheit temperature reading to Celsius, the setting will remain in the memory of the oven until the TEMPERATURE CONVERSION button is pressed a second time or the oven is unplugged from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the temperature reading will automatically return to the preset Fahrenheit setting.

**NOTE**

If you have selected the FROZEN FOODS button and the frozen symbol is displayed on the LCD screen, the setting will remain in the memory of the oven and be activated for each subsequent TOAST/BAGEL/BAKE/COOKIE cycle until the FROZEN FOODS button is pressed a second time, or the oven is unplugged from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the function will automatically return to the preset TOAST/BAGEL/BAKE/COOKIE function without the FROZEN FOODS setting.

### Frozen Foods Button

The FROZEN FOODS button adds the recommended, additional time required to defrost and then toast frozen bread or bagels and cook frozen pizza or cookie dough.

The FROZEN FOODS button may be selected when using the TOAST, BAGEL, BAKE and COOKIE functions, and is the default setting on the PIZZA function.

On the PIZZA function, ❄ FROZEN FOODS is the default setting, and the frozen symbol ❄ is displayed on the LCD screen. When cooking fresh pizzas, the setting can be de-selected by pressing the ❄ FROZEN FOODS button.

FRESH PIZZA
DEFAULT TIME
14 MINS

FROZEN

FROZEN PIZZA
DEFAULT TIME
18 MINS

## NOTE

**If you have de-selected the ❄ FROZEN FOODS setting, the setting will remain in the memory of the oven and be activated for each subsequent PIZZA cycle until the ❄ FROZEN FOODS button is pressed a second time, or the oven is unplugged from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the function will automatically return to the preset PIZZA function with the ❄ FROZEN FOODS setting.**

**A BIT MORE™:** Allows you to conveniently and quickly add time to a cooking cycle. A BIT MORE™ can be used both during the cooking cycle or immediately after the cooking cycle has finished. During the cooking cycle, it will add a small amount of time proportional to the setting in use.

For instance, during the toasting phase, A BIT MORE™ adds up to 30 seconds to the TOAST cycle, while during the ROAST cycle, A BIT MORE™ adds 10 minutes.

If the cooking cycle has finished, A BIT MORE ™ acts as a start button which will both start the cooking cycle and add time. If the cooking cycle is still running, A BIT MORE™ will simply add more time. This is especially useful when nearing the end of a cooking cycle and the food needs just that little bit more time.

## NOTE

**A BIT MORE™ can be pressed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however, the BAKE, ROAST, COOKIE, PIZZA functions will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE™ is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.**

| FUNCTION | Each press of the A BIT MORE button adds |
|---|---|
| TOAST | 30 seconds |
| BAGEL | 30 seconds |
| BAKE | 5 minutes |
| ROAST | 10 minutes |
| BROIL | 2 minutes |
| PIZZA | 5 minutes |
| COOKIES | 2 minutes |
| REHEAT | 5 minutes |

# OPERATING

your Breville Mini Smart Oven™

## TOAST FUNCTION

### Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

### Rack Position

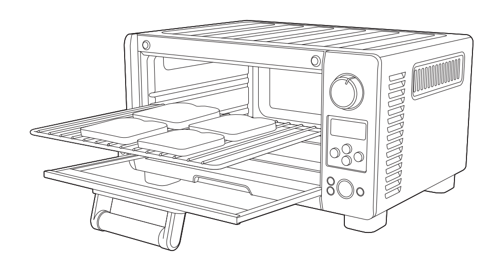
Middle rack height position.

### Optional Settings

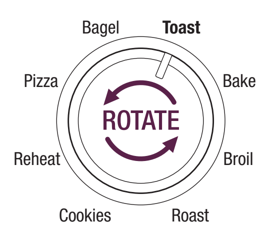
FROZEN FOODS button.

The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. If toasting 1-2 slices, center the slices on the wire rack. If toasting 3-4 slices, evenly space them with 1-2 slices at the front of the wire rack and 1-2 slices at the back of the rack.



3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the TOAST function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of slices '2'.



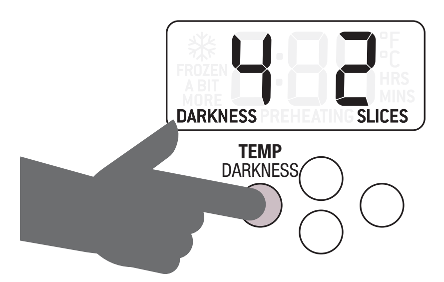




5. The browning setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.

a) To change the browning setting, press the DARKNESS button until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'.

Press the down arrow to reduce the browning setting, or press the up arrow to increase the browning setting.




**NOTE**

**The browning settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).**

**NOTE**

**Default temperatures and times shown in the illustrations in this section may vary from those displayed on your oven.**

As a general guide:

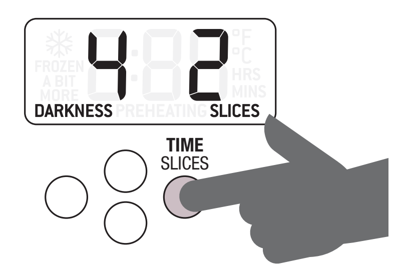
| DESIRED TOAST COLOR | SETTING |
|---|---|
| Light color toast | 1 or 2 |
| Medium color toast | 3, 4 or 5 |
| Dark color toast | 6 or 7 |

When using the TOAST function for the first time, we recommend toasting on the preset browning setting '4' so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type, thickness and freshness of the bread.

For example, raisin toast, white light-textured breads or thinly sliced bread may require a lighter setting, while heavier textured rye, whole wheat or fresh breads may require a darker setting.

b) To change the number of slices, press the SLICES button until the LCD screen displays a flashing 'SLICES'.

   Press the down arrow to reduce the number of slices, or press the up arrow to increase the number of slices. The number of slices range from '1' to '4'.

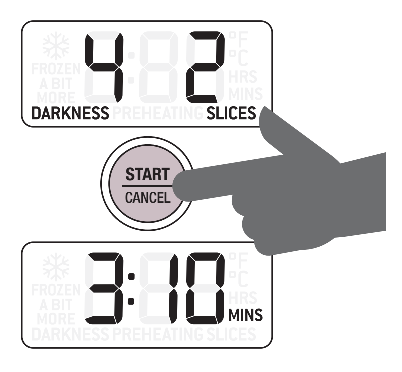



## NOTE

**Your customized TOAST browning setting and number of slices will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the TOAST function will automatically return to the preset browning setting '4' and preset number of slices '2'.**

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.

   The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by pressing the A BIT MORE™ button or pressing the up or down arrows.




## NOTE

**Element IQ™ will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be different.**

## NOTE

**During the toasting cycle, condensation may form on the oven door and steam may be emitted from the top of the door gap. This is normal. Condensation and steam occur as a result of the moisture content of the bread. Freshly baked and frozen breads generally produce more condensation and more steam.**

7. At the end of the toasting cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD will be illuminated blue.
8. If the toast cycle has finished and you would prefer your toast to be toasted slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 30 seconds. If the oven has not finished the cycle, additional time will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the toast cycle and count down from 30 seconds. Each subsequent selection of the A BIT MORE™ button will add additional toasting time, up to a maximum of 10 minutes.

**NOTE**

**For safety reasons the oven is limited to a maximum of 10 minutes continuous toasting. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.**



***IMPORTANT***

***The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and just after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.***

The toasting cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will be illuminated blue.

## BAGEL FUNCTION

**Elements**

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

**Rack Position**

Middle rack height position.

**Optional Settings**


FROZEN FOODS button.

The BAGEL function top side of your cut bagel while only lightly toasting the bottom side. This function is also ideal for toasting thick sliced speciality breads which require one side to be toasted more than the other.

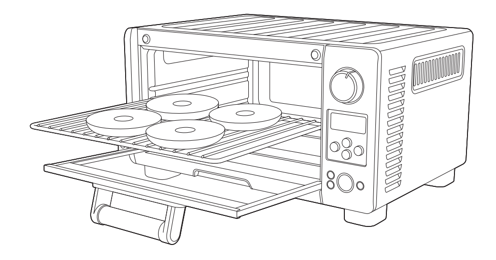
**NOTE**

**If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function to toast your cut bagel.**

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Slice each bagel into two equal halves.
3. If toasting 1-2 bagel halves, center the halves on the wire rack. If toasting 3-4 halves, evenly space them with 1-2 halves at the front of the wire rack and 1-2 halves at the back of the rack.

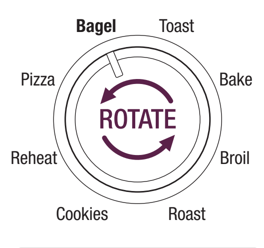
**NOTE**

**The cut-side of the bagels should face upwards. This will allow the cut-side of the bagel to become crisp, while the crust is only lightly toasted.**



4. Close the oven door.

5. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAGEL function. The left figure on the LCD screen indicates the preset browning or 'Darkness' setting '4', while the right figure on the LCD screen indicates the preset number of bagel halves '2'.

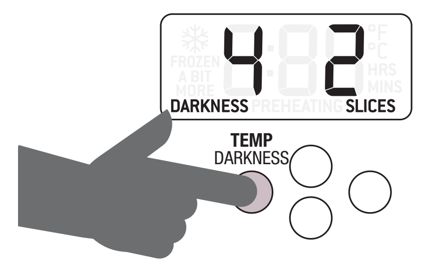






6. The browning setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the bagel cycle.

a) To change the browning setting, press the DARKNESS button until the LCD screen displays a flashing 'DARKNESS'




b) Press the down arrow to reduce the browning setting, or press the up arrow to increase the browning setting.

**NOTE**

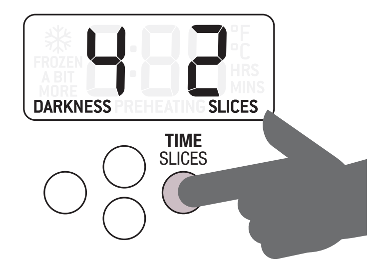
**The browning settings range from '1' (lightest) to '7' (darkest).**

As a general guide:

| DESIRED BAGEL COLOR | SETTING |
|---|---|
| Light color bagel | 1 or 2 |
| Medium color bagel | 3, 4 or 5 |
| Dark color bagel | 6 or 7 |

When using the BAGEL function for the first time, we recommend toasting on the preset browning setting '4' so you can adjust the browning setting to your preference - considering the type and freshness of the bagel.

c) To change the number of bagel halves, press the SLICES button dial until the LCD screen displays a flashing 'SLICES'. Press the down arrow to reduce the number of bagel halves, or press the up arrow to increase the number of bagel halves. The number of bagel halves range from '1' to '4'.

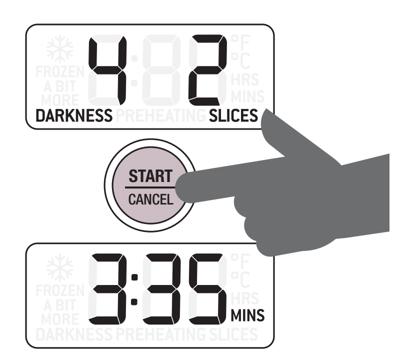



**NOTE**

Your customized BAGEL browning setting and number of bagel halves will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BAGEL function will automatically return to the preset browning setting '4' and preset number of bagel halves '2'.

7. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.

8. The timer will be displayed and begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by pressing the A BIT MORE™ button or pressing the up and down arrows.




**NOTE**

During the BAGEL function, Element IQ™ will automatically adjust the heating elements for optimum results. It is normal to notice the bottom set of elements turn off while the top set is heating at full power. This ensures the inside of the bagel is crisp while the crust is only lightly toasted.

**NOTE**

Element IQ™ will automatically adjust the toasting time depending on the heat already present inside the oven. For example, if the oven is already warm after one cycle of toasting, the toasting time for the second cycle will be different.

9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will no longer illuminate red and the LCD will be illuminated blue.

10. If the bagel cycle has finished and you would prefer your bagel to be toasted slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 30 seconds. If the oven has not finished the cycle, 30 seconds will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the bagel cycle and count down from 30 seconds. Each subsequent selection of the A BIT MORE™ button will add additional toasting time, up to a maximum of 10 minutes.

**NOTE**

**For safety reasons the oven is limited to a maximum of 10 minutes continuous toasting. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.**

 ***IMPORTANT***

***The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and just after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.***

The bagel cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will be illuminated blue.

## BAKE FUNCTION

**Elements**

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

**Rack Position**

Bottom rack height position.

**Optional Settings**

FROZEN FOODS button.

TEMPERATURE CONVERSION button.

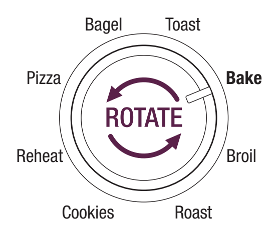
The BAKE function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking prepackaged frozen meals including lasagna and pot pies.

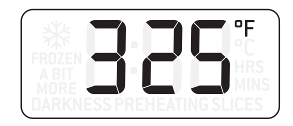
1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

**NOTE**

**We recommend using the bottom rack height position during the BAKE function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of food being baked. Some baked goods such as brownies or pastries may be more suited to the middle rack height position.**

2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BAKE function. The LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '325°F'.

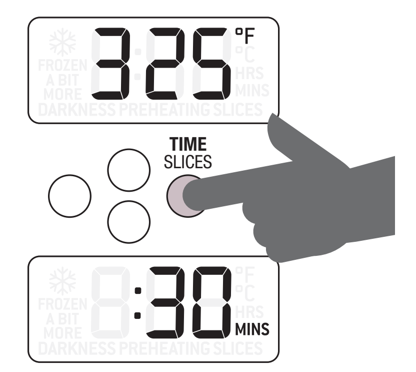



4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle.

a) The preset '325°F' is displayed as default baking temperature on the LCD screen. To select the baking temperature, press the TEMP button to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C)

b) To select the baking time, press the TIME button and the LCD screen displays the preset baking time of ':30 MINS'.



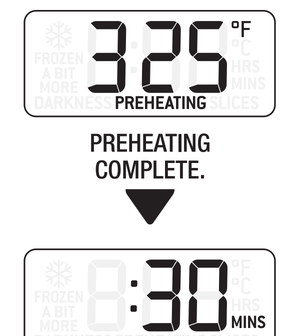

Press the down or up arrow to adjust the baking time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

## NOTE

**Your customized BAKE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BAKE function will automatically return to the preset temperature of '325°F' and preset time of ':30 MINS'.**

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will be illuminated orange

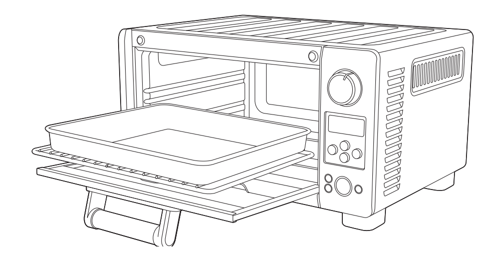
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.

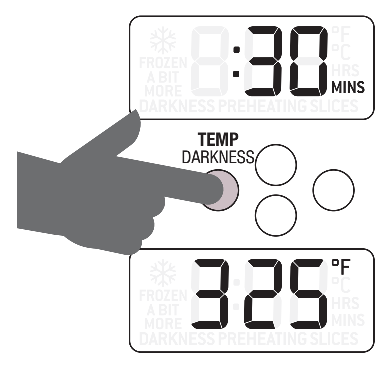



7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.

## NOTE

**When baking an items such as a cake, we recommend placing the cake pan on the baking tray. This will help to more evenly distribute the heat on the bottom of the item being cooked.**








### *IMPORTANT*

***The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and just after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.***

**NOTE**

**The following bakeware will fit into the oven:**
- **7 ½” x 11” baking pan no handles**
- **9” square baking pan**
- **6 cup muffin tin**
- **9” loaf pan**
- **Up to 11” pie plate**

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by pressing the down and up arrows or A BIT MORE™ button. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing either the TEMP or TIME button.

9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red and the LCD will be illuminated blue.

10. If the bake cycle has finished, and you would prefer your food to be cooked slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 5 minutes. If the oven has not finished the cycle, 5 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the bake cycle and count down from 5 minutes. Each subsequent selection of the A BIT MORE™ button will add 5 minutes to the baking time, up to a maximum of 1½ hours.

**NOTE**

**For safety reasons the oven is limited to a maximum of 1½ hours of continuous baking. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.**

11. The baking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will be illuminated blue.

## ROAST FUNCTION

### Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

### Rack Position

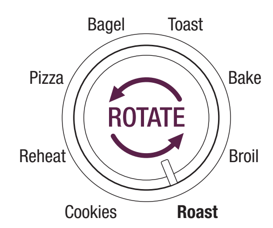
Bottom rack height position.

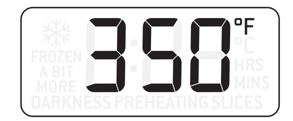
### Optional Settings

°F/°C TEMPERATURE CONVERSION button.

The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry that are tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside. Roast is also an ideal function for roasting potatoes and other hearty vegetables that require longer cooking times.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the ROAST function. The LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '350°F'.

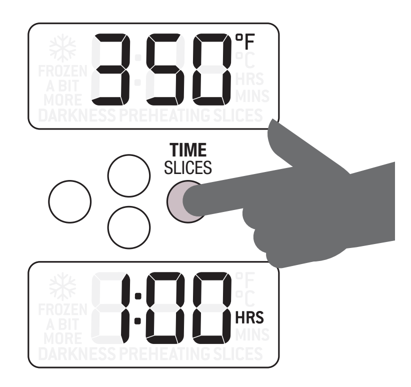



4. The roasting temperature and time can be adjusted before or during the roasting cycle.

a) The preset '350°F' is displayed as default roasting temperature on the LCD screen. Press the down or up arrow to adjust the roasting temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) To select the roasting time, press the TIME until the LCD screen displays the preset roasting time of '1:00 HRS'.




Press the down or up arrow to adjust the roasting time in one minute increments up to 1 hour, and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

**NOTE**

**Use the table below as a guide only to estimate and plan cooking times. We recommend checking doneness with a reliable meat thermometer.**

| TYPE/CUT | ROASTING TIME PER 1LB (500G) |
|---|---|
| Beef - Rib Eye, Round or Rib Roast | 30 minutes |
| Pork - Loin (bone in/out) | 35 minutes |
| Lamb - Leg (bone in/out) | 30 minutes |
| Chicken - Whole | 30 minutes |

**NOTE**

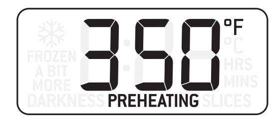
**We recommend limiting the weight of meats and poultry to be roasted to 4.5 lbs (2kg). However the actual maximum weight will vary depending on the type, cut, shape and size of the meat.**

**NOTE**

**Your customized ROAST temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the ROAST function will automatically return to the preset temperature of '350°F' and preset time of '1:00 HRS'.**

5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange

6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.

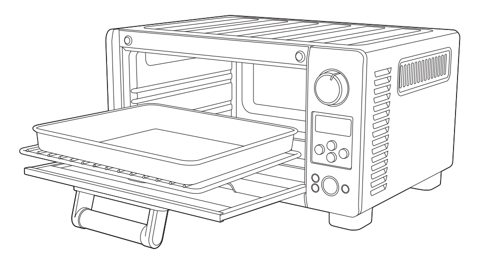



PREHEATING COMPLETE.






7. Place food, positioned on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.





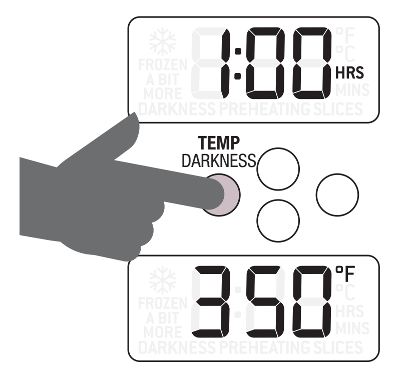
***IMPORTANT***

***The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.***

**NOTE**

**Performance may be improved with the purchase of the Breville enamel broil rack accessory. When roasting, the Breville enamel broil rack may be inserted into Breville enamel baking pan. When assembled together, the broil rack is designed to drain grease and fats away from meats for healthier cooking. The baking pan collects these pan drippings and helps prevent spattering.**

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by pressing the down and up arrows or A BIT MORE™. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing either the TEMP or TIME button.




9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will no longer illuminate red and the LCD screen will illuminate blue.

**NOTE**

**Check doneness with a reliable meat thermometer. Use an independent timer to remind you to check the meat temperature.**

10. If the roast cycle has finished and you would prefer your food to be cooked slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 10 minutes. If the oven has not finished the cycle, 10 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the roast cycle and count down from 10 minutes. Each subsequent press of the A BIT MORE™ button will add 10 minutes to the roasting time, up to a maximum of 1½ hours.

**NOTE**

**A BIT MORE™ can be pushed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however the ROAST function will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE™ is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.**

**NOTE**

**For safety reasons the oven is limited to a maximum of 1½ hours of continuous baking. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.**

11. The roast cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle and the button surround illumination will go out.

## BROIL FUNCTION

### Elements

Top heating elements cycle on and off to provide intense top heat. Bottom heating elements remain on low.

### Rack Position

Top rack height position.

### Optional Settings

°F/°C TEMPERATURE CONVERSION button.

The BROIL function is ideal for open sandwiches, small cuts of meat, poultry, fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles and gratins.

1. Insert the wire rack into the top rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.

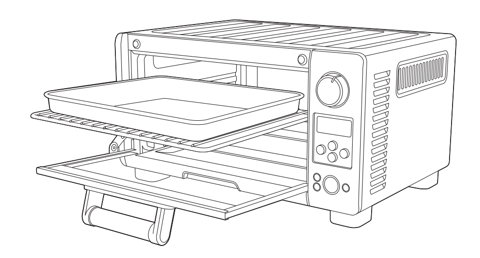
**NOTE**

**We recommend using the top rack height position during the BROIL function. However this is a guide only. Certain foods may require the middle rack height position depending on the recipe, the amount and size of the food and your personal taste.**

**For example, the middle rack height position may be more appropriate for taller foods that may touch the heating elements, thicker foods such as hamburger patties, marinated foods such chicken wings, or foods that require a gentle broil.**

**We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.**

2. Place food in the Breville baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



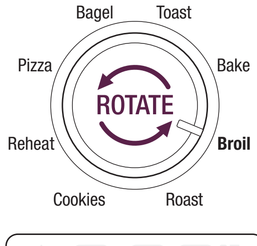
3. Close the oven door.

***IMPORTANT***

***Always ensure the oven door is completely closed when using the BROIL function.***

4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the BROIL function. The LCD screen indicates the preset BROIL temperature of 'HI'.

**FUNCTION DIAL**






5. The broiling temperature and time can be adjusted before or during the broiling cycle.

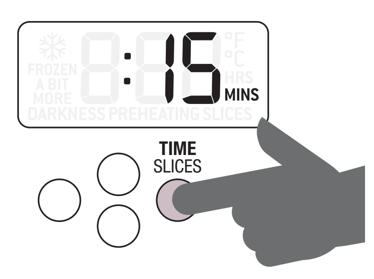
a) The preset 'HI' is displayed as default broiling temperature on the LCD screen. To select the broiling temperature, press the down or up arrow to select either 'HI' (high) or 'LO' (low).

**NOTE**

**The two preset broiling temperatures allow you to change the broiling speed – how quickly the tops of your food brown - depending on the food to be broiled, quantity of food & your personal taste. While we suggest most foods should be broiled using the preset 'HI', we recommend experimenting with the broiling temperature and time settings to produce the desired results.**

b) To select the broiling time, press the TIME button until the LCD screen displays the preset Broiling time of ':10 MINS'.

Press the down or up arrows to adjust the broiling time in one minute increments up to a maximum of 20 minutes.




| TYPE/CUT | WEIGHT/ THICKNESS | BROILING TIME |
|---|---|---|
| Beef<br>Sirloin<br>Hamburger | <br>1" (2.5cm)<br>1" (2.5cm) | <br>12-15 mins<br>10-15 mins |

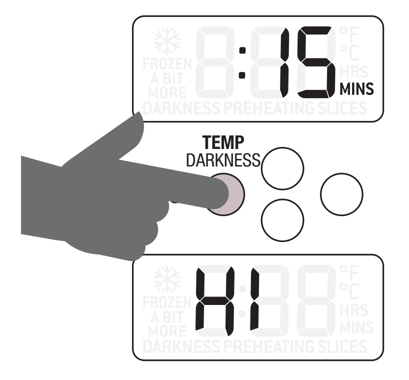
| TYPE/CUT | WEIGHT/ THICKNESS | BROILING TIME |
|---|---|---|
| Pork<br>Chops<br>Ribs<br>Bacon | <br>1" (2.5cm)<br>1 rack<br>3 strips | <br>15 mins<br>20 mins<br>10 mins |
| Lamb<br>Neck chops<br>Cutlets | <br>4 pieces<br>8 pieces | <br>15 mins<br>10-12 mins |
| Sausages<br>Thin<br>Thick | <br>8 pieces<br>6 pieces | <br>8 mins<br>12 mins |
| Chicken<br>Wings<br>Breast or Thigh | <br>1lb (500g)<br>0.5lbs (250g) | <br>12-15 mins<br>20 mins |
| Fish | 0.5lbs (250g)<br>1lb (500g) | 8 mins<br>8-10 mins |
| Cheese Melt | | 3-5 mins |

**NOTE**

**Your customized broil temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the BROIL function will automatically return to the preset temperature of 'HI', and preset time of ':15 MINS'.**

6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound.

7. The timer will be displayed and begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the broiling cycle by pressing the down or up arrows. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the TEMP or TIME button.




**NOTE**

**Depending on the food being broiled, it may be necessary to turn food over half way through the cooking time to achieve even cooking and browning.**

8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three and the START/CANCEL button surround will no longer illuminate red.



## *IMPORTANT*

***The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.***

9. The broiling cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle and the button surround illumination will go out.

10. If the broil cycle has finished and you would prefer your food to be broiled slightly more, push the A BIT MORE™ button for an additional 2 minutes. If the oven has not finished the cycle, 2 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the broil cycle and count down from 2 minutes. Each subsequent press of the A BIT MORE™ button will add 2 minutes to the broiling time, up to a maximum of 20 minutes.

**NOTE**

**For safety reasons the oven is limited to a maximum of 20 minutes of continuous broiling. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.**

## PIZZA FUNCTION

### Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

### Rack Position

Middle rack height position.

### Optional Settings

FROZEN FOODS button.

TEMPERATURE CONVERSION button.

The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping the pizza crust.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards. Close the oven door.

**NOTE**

**We recommend using the middle rack height position during the PIZZA function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of the pizza. Some fresh pizza's may be more suited to the bottom rack height position. We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.**

**NOTE**

**If cooking a frozen pizza, ensure to remove all packaging, including cardboard, plastic, paper, or other flammable materials before placing the pizza in the oven.**

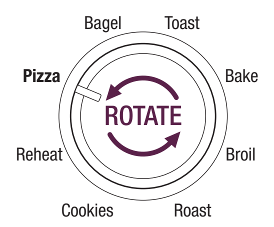
**Breville recommends using a dark colored, non-stick pizza pan when cooking a pizza. Light colored pans reflect heat and may not effectively crisp the pizza crust.**

**The optional 11" (28cm) non-stick pizza pan accessory can be purchased at www.breville.com.**

**For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk. For even results we recommend carefully rotating the pizza 90° half way through the cooking cycle.**

2. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the PIZZA function. The LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '425°F'. The preset FROZEN FOODS setting will also be displayed (see Page 38 if cooking fresh pizza).

**FUNCTION DIAL**

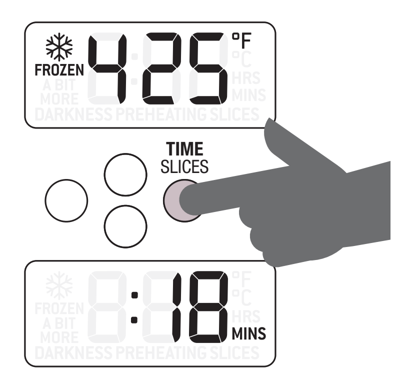





3. The pizza cooking temperature and time can be adjusted before or during the cooking cycle.

a) The preset cooking temperature of 425°F is displayed as the default on the LCD screen. Press the down or up arrows to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) To select the cooking time, press the TIME button and the LCD screen displays the preset cooking time of ':18 MINS'.




c) Press the down or up arrows to adjust the cooking time in one minute increments up to 1 hour.

**NOTE**

**Due to the wide variety of pizzas available, you will need to consider whether you are cooking a fresh or frozen pizza or a thin crust or deep dish, and adjust the cooking time to produce the ideal result.**

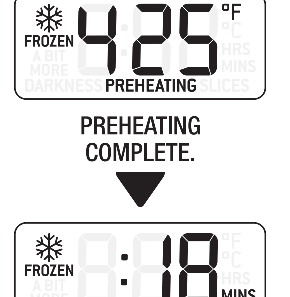
**For example, frozen pizzas may need additional cooking time. Thick crust pizzas may also require slightly more cooking time.**

**NOTE**

**Your customized PIZZA temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the PIZZA function will automatically return to the preset temperature of 425°F (220°C), preset time of ':18 MINS' and preset FROZEN FOODS setting.**

4. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate blue.

5. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.

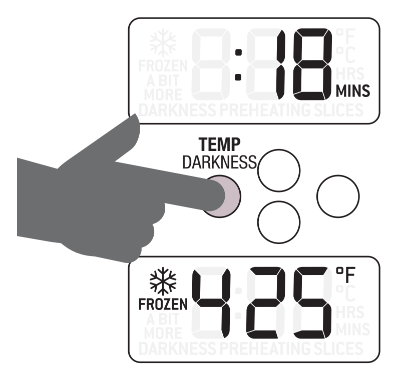



6. Place the pizza pan or pizza on the wire rack so air flows around the sides of the food.

**NOTE**

**Pizza pan color, size, and thickness can affect browning/crispiness of the pizza base.**

7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the cooking cycle by pressing the down and up arrows. Toggle between the temperature and time LCD screen by pressing the either the TEMP or TIME button.




**NOTE**

Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and carefully rotate the pizza 90 degrees for more even browning.

8. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD will illuminate blue.

**NOTE**

Be sure to use protective hot pads or insulated ovens mitts when removing the pizza from the oven as melted cheese and toppings will be hot.

9. If the pizza cycle has finished, and you would prefer your pizza to be cooked slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 5 minutes. If the oven has not finished the cycle, 5 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the pizza cycle and count down from 5 minutes. Each subsequent selection of the A BIT MORE™ button will add 5 minutes to the cooking time, up to a maximum of 1 hour.

**NOTE**

A BIT MORE™ can be pushed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however the PIZZA function will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE™ is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.

**NOTE**

For safety reasons the oven is limited to a maximum of 1 hour of continuous cooking. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.

10. The pizza cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will illuminate blue.

**A note on pizza stones**

When using a pizza stone, it is necessary to first heat the stone (without a pizza) for optimum results.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place the pizza stone on the center of the wire rack so air flows around the sides of the stone.
3. Close the oven door.
4. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
5. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
6. The timer will be displayed and automatically begin to count down in one minute increments.
7. At the end of the pizza stone heating cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD back light will illuminate blue.
8. Now carefully place the frozen pizza on the heated pizza stone.
9. Select the desired pizza setting and press the START/CANCEL button to restart the pizza cycle.

**NOTE**

**If cooking a fresh pizza, we recommend using protective hot pads or insulated oven mitts to remove the entire wire rack with pizza stone, and place on the open oven door or bench. This will assist in transferring the fresh pizza dough onto the heated pizza stone. Always use protective hot pads or insulated oven mitts to re-insert the wire rack with pizza stone and pizza, inside the oven.**

## COOKIE FUNCTION

### Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

### Rack Position

Middle rack height position.

### Optional Settings

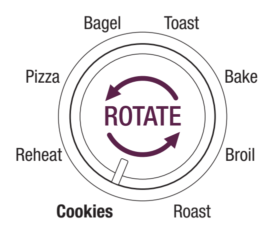
FROZEN FOODS button.

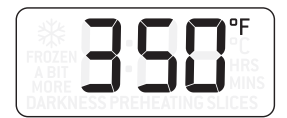
TEMPERATURE CONVERSION button.

The COOKIE function is ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and other baked treats.

Ready-to-bake crescent rolls, cinnamon rolls, biscuits and strudels are ideally baked using this function.

1. Insert the wire rack into the middle rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the COOKIE function. The LCD screen indicates the preset temperature of '350°F'.

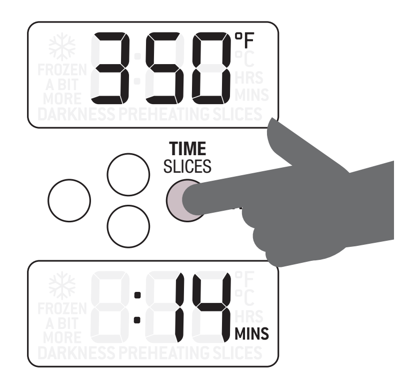



4. The baking temperature and time can be adjusted before or during the baking cycle.

a) The preset baking temperature of 350˚F is displayed as the default on the LCD screen. Press the down or up arrows to adjust the baking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) To select the baking time, press the TIME button until the LCD screen displays the preset baking time of : '14 MINS'.




Press the down and up arrows to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour.

**NOTE**

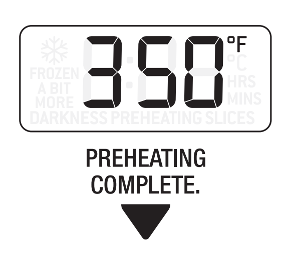
**Due to the wide variety of cookie types, you will need to consider whether you're baking fresh, refrigerated or frozen cookie dough, and adjust the baking time to produce the ideal result.**

**For example, frozen cookie dough may need additional baking time. The amount of dough per cookie or the thickness of the cookie many also vary the cooking time.**

### NOTE

Your customized COOKIE temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the COOKIE function will automatically return to the preset temperature of 350°F (175°C), and preset time of ':14 MINS'.

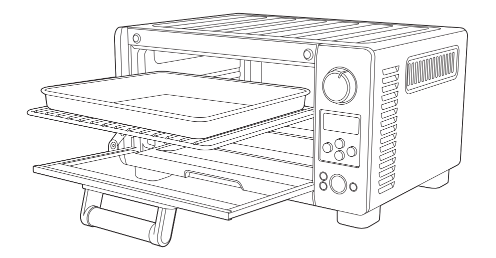
5. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.
6. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.







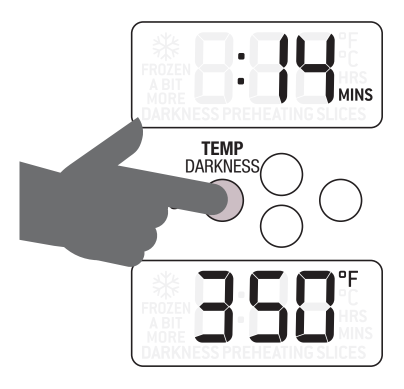
7. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof pan, then place on the center of the wire rack so air flows around the back, as well as the front of the food.



### NOTE

It may be necessary to lightly grease or line the enamel baking pan with baking paper to prevent cookies from sticking.

8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by pressing either the down or up arrows or pushing the A BIT MORE™ button. Toggle between Temperature and Time by pressing either the TEMP or TIME button.




9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound three times, the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD will illuminate blue.

### ⚠ *IMPORTANT*

*The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.*

10. If the cookie cycle has finished and you would prefer your food to be cooked slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 2 minutes. If the oven has not finished the cycle, 2 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start cookie cycle and count down from 2 minutes. Each subsequent selection of the A BIT MORE™ button will add 2 minutes to the baking time, up to a maximum of 1 hour.

**NOTE**

**A BIT MORE™ can be pushed when the oven is cold (i.e. not immediately after a cooking cycle) and the oven will commence cooking, however the COOKIE function will not utilize the usual 'preheating' phase when operated this way. If the oven is cold, the best performance is achieved by using the START/CANCEL button. A BIT MORE™ is best utilized either during the cooking cycle or immediately after.**

**NOTE**

**For safety reasons the oven is limited to a maximum of 1 hour of continuous baking. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.**

11. The baking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will illuminate blue.

## REHEAT FUNCTION

### Elements

Top and bottom heating elements cycle on and off to regulate the correct temperature.

### Rack Position

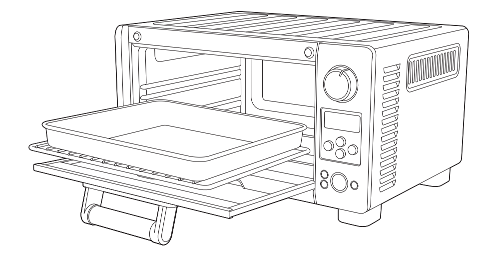
Bottom rack height position.

### Optional Settings

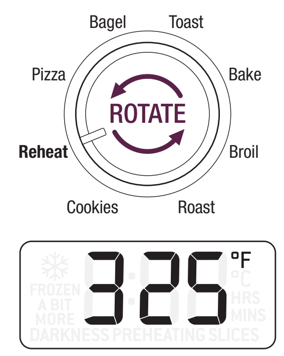
°F/°C TEMPERATURE CONVERSION button.

The REHEAT function is ideal for reheating leftovers without browning. The Reheat function is a more gentle mode of cooking better suited to thorough reheating without over cooking.

1. Insert the wire rack into the bottom rack height position. The wire rack should be positioned with the spokes facing upwards.
2. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.



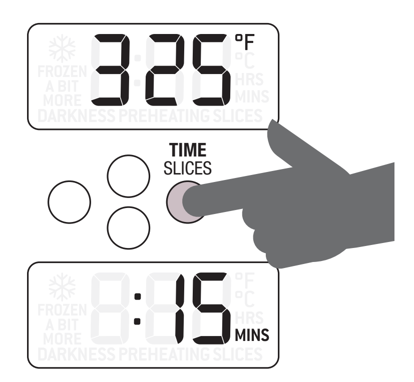
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator reaches the REHEAT function. The LCD screen indicates the preset temperature of '325°F'.




5. The reheating temperature and time can be adjusted before or during the reheating cycle.

a) The preset reheating temperature of 325˚F is displayed as the default on the LCD screen. Press the down or up arrows to adjust the cooking temperature in 10°F increments, from 120°F to a maximum of 450°F (or in the Celsius mode, 5°C increments, from 50°C to a maximum 230°C).

b) To select the reheating time, press the TIME button until the LCD screen displays the preset reheating time of ':15 MINS'.



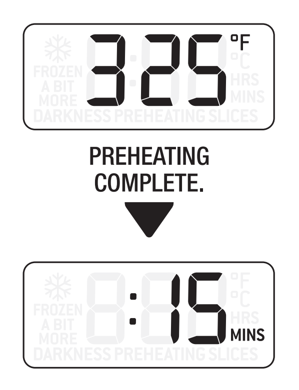

Press the down or up arrows to adjust the cooking time in one minute increments up to a maximum of 1 hour and in 5 minute increments between 1 and 2 hours.

**NOTE**

**Your customized REHEAT temperature and time settings will remain in the memory of the oven until you change them or unplug the oven from the power outlet. When the oven is plugged back into the power outlet, the REHEAT function will automatically return to the preset temperature of '325°F', preset time of ':15 MINS'.**

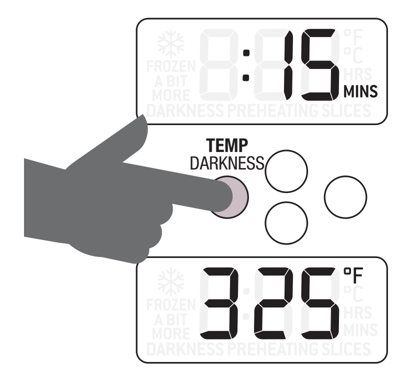
6. Press the START/CANCEL button to activate this setting. The button surround will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD will illuminate orange.

7. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the preheating cycle has completed, the temperature alert will sound.




8. Place food on the Breville enamel baking pan or in an oven-proof pan, then place on the center of the wire rack so air flows around the back, as well as the front of the food.

9. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down in one minute increments. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by pressing either the down or up arrows or pushing the A BIT MORE™ button. Toggle between Temperature and Time by pressing either the TEMP or TIME button.




10. At the end of the reheating cycle, the oven alert will sound three times and the START/CANCEL button will cease to illuminate and the LCD will illuminate blue.

11. If the reheat cycle has finished and you would prefer your food to be reheated slightly more, press the A BIT MORE™ button for an additional 5 minutes. If the oven has not finished the cycle, 5 minutes will be added to the existing time remaining. If the oven has finished the cycle, pressing the A BIT MORE™ button will start the reheat cycle and count down from 5 minutes. Each subsequent selection of the A BIT MORE™ button will add 5 minutes to the reheating time, up to a maximum of 2 hours.

## ⚠ *IMPORTANT*

***The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven.***

12. The reheating cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button. This will cancel the cycle, the button surround illumination will go out and the LCD will illuminate blue.

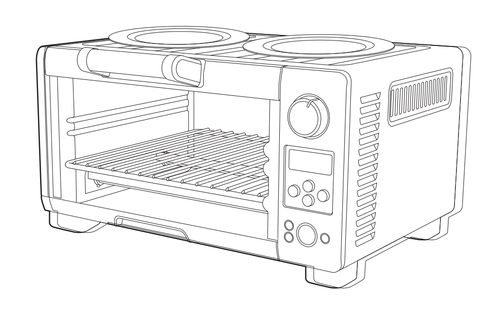
### NOTE

**For safety reasons the oven is limited to a maximum of 2 hours of continuous reheating. Time that has already elapsed during the cycle is included. If the oven does not allow you to input extra time it is because the maximum continuous time has been reached. Allow the oven to cool before restarting the cycle.**

# USING THE PLATE WARMING TRAY

of your Breville Mini Smart Oven™

## USING THE PLATE WARMING TRAY



The top of the oven is very hot during and after operation. Do not store any item on top of the oven when in operation.

The only exceptions is one layer of ceramic plates for warming.

 ***IMPORTANT***

***The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.***

 ***IMPORTANT***

***The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after operation. Always use protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling items from the oven. Alternatively, allow the oven to cool down before handling.***

# CARE & CLEANING

your Breville Mini Smart Oven™

Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is no longer red and the LCD is illuminated blue. Remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

**NOTE**

**Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils on any of the interior or exterior surfaces of the oven, including the crumb tray.**

**Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the porcelain enamel finish of the baking pan.**

**Cleaning the outer body and door**

1. Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven surface.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.




***Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.***

**Cleaning the interior**

1. The walls on the inside of the oven feature a non-stick coating for easy cleaning. To clean any spattering that may occur, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning. Avoid touching the quartz heating elements.



***IMPORTANT***

***Use extreme caution when cleaning the quartz heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.***

2. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.

**Cleaning the crumb tray**

1. After each use, allow the oven to cool and slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
2. To remove baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
3. Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.

### Cleaning the wire rack and baking pan

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.

### Storage

1. Ensure the oven is turned OFF by pressing the START/CANCEL button on the control panel. The oven is OFF when the button surround illumination is no longer red. Then remove the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven and that the baking pan is resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the oven in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top and inside the oven except the accessories.

# HELPFUL TIPS

for your Breville Mini Smart Oven™

- For questions regarding the use of oven safe and specialty bakeware in compact ovens, please contact the bakeware manufacturer directly.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. If using ceramic or glass pans or dishes it is important that they are oven safe to prevent cracking.
- Citric acid, found in foods such a orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surface with foil or baking paper to extend the life of these accessories.
- Caution should be exercised when using metal foil to cover accessories, pans, and dishes. Be sure that the metal foil is fitted securely as close contact with the oven's heating elements can cause overheating and risk of fire.
- When using metal foil to cover accessories, pans, and dishes, it is recommended that the wire rack be in the middle or bottom rack height position. This is to minimize the risk of the metal foil coming into contact with the top heating elements.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack.
- Due to the high temperatures of the oven, Breville does not recommend placing the oven in enclosed areas. Placing the oven in an enclosed area, such as a cabinet or wall recess may cause overheating of the appliance, surface damage and wall discoloration due to radiated heat and steam from around oven door.

# TROUBLESHOOTING

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **Oven will not switch "ON"** | • Check that the power plug is securely inserted into the power outlet<br>• Insert the power plug into an independent power outlet<br>• Insert the power plug into a different outlet<br>• Reset the household circuit breaker if necessary |
| **I would like to restore the oven's default settings** | • The oven will remember the last setting used for each function unless you remove the power plug from the power outlet.<br>• To restore the oven's default settings for each function, remove the power plug from the power outlet. Wait 5 seconds, then plug back in. |
| **The LCD display light has gone out** | • The oven goes into STANDBY mode if not used for 10 minutes. When in STANDBY mode, the LCD screen will cease to illuminate, however three dash marks will be visible.<br>• To re-activate the oven out of STANDBY mode, press the START/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate. |
| **The pizza does not cook evenly** | • Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 90 degrees for more even browning. |
| **The pizza crust does not crisp** | • Breville recommends using a dark colored, non-stick pizza pan when cooking a pizza. Light colored pans reflect heat and may not effectively crisp the pizza crust. Oven accessories are available at breville.com<br>• For a crisper crust, pizzas can be cooked directly on the wire rack. However care should be taken as melted cheese and other ingredients may build-up on the heating elements and create a potential fire risk. |
| **I cannot select the FROZEN FOODS button** | • The FROZEN FOODS button is only selectable during the TOAST, BAGEL, BAKE, PIZZA and COOKIE functions. |
| **Steam is coming out from the top of the oven door** | • This is normal. The door gap allows steam from high moisture foods such as frozen bread to be released. |

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **Water is dripping onto countertop from under door** | • This is normal. The condensation created from high moisture content foods will run down the inside of the door and can drip onto the counter. |
| **The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven.** | • To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (center of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 10 minutes as heat will escape each time the door is opened. |
| **The LCD screen displays 'E01'** | • The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE). |
| **The LCD screen Displays 'E02'** | • The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the wall outlet and call the Breville Customer Service Center (1-866-BREVILLE). |
| **The LCD screen Displays 'E03'** | • The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the wall outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in.<br>• Call Breville Customer Service (1-866-BREVILLE) if the 'E03' message continues. |
| **The LCD screen Displays 'E04'** | • The LCD screen will display 'E04' if the room temperature is below the set minimum. Unplug the oven and relocate to to a warmer area. |

# RECIPES

## PITA CHIPS

**Function: TOAST**
**Darkness: 3**
**Slices: 4**
**Yield: 32 Chips**

### INGREDIENTS

4 whole wheat pita pockets
¼ cup olive oil
1 teaspoon salt
pinch cayenne pepper (optional)
2 tablespoons dried basil
½ teaspoon garlic powder
¼ teaspoon paprika

### METHOD

1. In a small bowl, combine olive oil, salt, cayenne (optional), dried basil, garlic powder and paprika. Set aside.
2. Using scissors, cut around the outer edge of one pita, dividing the pita into two rounds. Expose the inside of the pita. Dip a pastry brush into the seasoned oil and brush evenly on the inside of the pita. Cut into 8 triangles and arrange them oiled side up in a single layer onto a cookie sheet.
3. Position the wire rack in the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to TOAST. Select DARKNESS #3 and SLICES to #3. Press the START/CANCEL button to activate. Repeat the process for the remaining pita.

### TIP

**Try the Pita Chips with the Roasted Red Pepper, Spinach and Broccoli Dip on page 58.**

### NOTE

**Pita chips are a great snack on their own, with salsa or enjoyed as a garnish on your salad.**

## ROASTED RED BELL PEPPER, SPINACH AND BROCCOLI DIP

**Function: BROIL AND BAKE**
**Yield: 4 cups**

### INGREDIENTS

¼ cup cooked spinach, excess water removed
1 cup cooked bite-sized broccoli florets
1 red bell pepper
1 garlic clove, crushed
¼ cup freshly grated Parmesan cheese
¾ cup mayonnaise
¾ cup shredded mozzarella

### METHOD

**Roasting the Red Pepper**

1. Slice the red bell pepper in 4 pieces. Remove the seeds and the stem. Flatten each piece and place skin side up onto the Breville enamel baking pan.
2. Set the wire rack in the top rack height position. Turn the FUNCTION dial to BROIL, set TEMPERATURE to HI and set the TIMER to 12 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Broil the pepper until the skin is blackened.
4. Remove the pepper from the oven. As it cools, the skin will loosen from the flesh.
5. When cool enough to handle, peel away the skin. Chop the pepper into small dice.

**The Dip**

1. In a medium sized bowl, fold together all the ingredients.
2. Turn the dip into a 4-cup (1 liter) capacity baking dish, or divide the dip into two 2-cup (500 ml) baking dishes.
3. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
4. Bake the dip until it bubbles and is completed heated through.

**TIP**

**Serve the dip with Pita Chips. The recipe can be found on page 55.**

## TWICE BAKED POTATOES

**Function: BAKE**
**Yield: 4 servings**

### INGREDIENTS

Four 14oz potatoes, washed
1 tablespoon butter
¼ teaspoon salt
3 tablespoons sour cream
2 tablespoons buttermilk or milk
2 tablespoons snipped chives
1 cup shredded cheddar cheese
5 rashers of bacon

### BAKE THE POTATOES

1. Set the wire rack at the bottom rack height position. Prick potatoes all over with a fork. Place the potatoes on the wire rack.
2. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 450˚F (230˚C) and the TIME to 1 hour. Press START/CANCEL button to activate. Bake until a sharp knife inserted in the center comes out easily.

### CRISPING THE BACON

1. In a single layer, line the bacon rashers on the bottom of the Breville roasting tray.
2. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 400˚F (205˚C) and the TIME for 8 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Cook the bacon until crispy. Crumble and set aside.

### ASSEMBLING THE TWICE BAKED POTATOES

1. Slice ¼ inch off the top of one potato. Using a teaspoon, scoop out the flesh into a medium sized bowl. Repeat with remaining potatoes. Save the skins as you will be re-filling them.
2. Add the butter, sour cream, buttermilk, salt, chives and all but 1 tablespoon of the crumbled bacon. Fold in the shredded cheese, reserving 2 tablespoons. Scoop the filling into each "boat." Top with remaining bacon and shredded cheese.
3. Place the potatoes onto the baking tray.
4. Position the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 375˚F (192˚C), and the TIMER to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
5. Bake until the potatoes are heated through and the cheese has melted.

## RIBS WITH ASIAN BARBECUE SAUCE

**Function: BAKE**
**Temperature: 350°F (175°C)**
**Cooking Time: 25 minutes**
**Yield: 1 rack of ribs**

### INGREDIENTS

1/3 cup plum sauce
½ cup hoisin sauce
¼ cup low sodium soy sauce
¼ cup oyster sauce
¼ cup honey
2 tablespoons minced ginger
2 cloves of garlic, minced
2 tablespoons sesame oil
2 tablespoons cider vinegar
1 tablespoon orange rind
1 teaspoon hot pepper sauce (optional)
1 rack of pork back ribs

### METHOD

### PREPARE THE MARINADE

1. In a medium sized bowl, combine plum sauce, hoisin sauce, soy sauce, oyster sauce, honey, ginger, garlic, sesame oil, cider vinegar, orange rind, hot pepper sauce (optional). Refrigerate until ready to use.
2. Bring a large pot of water to a boil. Prepare the ribs by trimming visible fat.
3. Remove the white membrane from the underside of the rack by pulling it from one side and tearing it off. Removing the membrane allows the marinade to penetrate through the meat.
4. Once the water begins to boil, gently place the ribs into the boiling water. Turn the heat to medium/low and boil the ribs for 25-30 minutes. This process will draw out the fat.
5. Remove the ribs from the water using a set of tongs, and rinse under cool running water. Cut the ribs into single or double-bones.
6. Reserve ½ cup of the marinade for basting. Place the ribs into the remaining marinade and toss to coat. Refrigerate and marinate from 4 to 24 hours.
7. Remove the ribs from the bowl and discard marinade. Place the ribs on the Breville broil tray with the baking pan underneath.
8. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 30 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
9. Ten minutes before the ribs are done, baste with remaining marinade.

## MAPLE SALMON

**Function: BAKE**
**Temperature: 400°F (205°C)**
**Cooking Time: Approximately 15 to 20 minutes**
**Yield: 4 servings**

### INGREDIENTS

2 lb fresh salmon fillet (900 g), skinned & boned
3 tablespoons pure maple syrup
2 teaspoons Dijon mustard
1 tablespoon lemon juice
1 tablespoon light soy sauce
¼ leek stalk, washed, thinly sliced
1 teaspoon unsalted butter, diced small
Salt and pepper to taste

### METHOD

1. In a small bowl combine maple syrup, mustard, lemon juice, and soy sauce.
2. Place the fresh salmon fillet on the Breville enamel baking pan, lined with foil. Roll the foil around the salmon.
3. Spoon the glaze on top of the salmon. Sprinkle with sliced leek and dot with butter. Season with salt and pepper.
4. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 400F (205C) and set the TIME to 13 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate.
5. The fish is done when it is opaque and flakes easily with a fork.

### NOTE

**Citric acid, found in foods such a orange, lemon and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the baking pan and broiling rack. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.**

## STUFFED TURKEY BREAST

**Function: ROAST**
**Temperature: 375°F (192°C)**
**Cooking Time: 45 minutes to 1 hour (approximately)**
**Yield: 6 Servings**

### INGREDIENTS

One 2.2 pound (1 kg) (approximately) turkey breast, boneless and skinless
1¾ cups chicken broth
¼ cup unsalted butter
2 tablespoons flour
⅓ cup dry white wine

### FILLING

1 cup hot water
4oz dried porcini
6 ounces thinly sliced pancetta
3 tablespoons olive oil, divided
6 ounces crimini mushrooms, sliced
½ tablespoon finely chopped fresh rosemary
½ tablespoon finely chopped fresh sage
2 shallots, finely diced
¼ cup chopped fresh parsley
1 ½ cups fresh crust-less breadcrumbs (not dry)

### PREPARE THE STUFFING

1. Soak porcini mushrooms in hot water for 30 minutes to soften. Squeeze the porcini mushrooms, chop and set aside. Strain the liquid through a paper filter (a coffee filter). Set aside.
2. Heat 1 tablespoon olive oil in a medium sized skillet. Fry the pancetta until crispy (approximately 2 minutes). Drain on paper towels and chop. Set aside.
3. In the same skillet add 1 tablespoon olive oil and sauté the crimini mushrooms and shallots until lightly browned and liquid has evaporated. Add fresh herbs. Set aside.
4. In a medium sized bowl, combine the porcini, pancetta, crimini and breadcrumbs. Set aside.

### PREPARE THE TURKEY

1. Butterfly the turkey breast and cover with plastic wrap. Pound the turkey breast until about ½ inch (1.25 cm) thick. Remove plastic wrap and lightly season with salt and pepper. Spread the filling leaving a 1 inch border (2.50 cm). Starting at the long end, roll up the turkey breast. Tie roll with butcher's twine every 1 inch (2.50 cm) to secure the roll.
2. Place the turkey breast roast onto the Breville broil rack with the baking tray underneath. Rub the exterior of the roast with 1 tablespoon olive oil. Season the roast lightly with salt and pepper.
3. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 375°F (190°C) and the TIME to 45 minutes (approximately). Press START/CANCEL button to activate.
4. Roast the turkey until a thermometer inserted into the thickest part of the roast registers 155°F (68°C).
5. Remove the turkey breast roast from the oven and tent with foil.

### MAKE THE SAUCE

1. In a saucepan, melt the butter and add the flour. Cook for 1 minute.
2. Combine white wine, chicken stock and reserved porcini liquid and pour the contents into the saucepan whisking constantly to avoid lumps. If lumps occur strain the sauce using a fine mesh sieve. Cook for 5 minutes uncovered on medium to low heat or until thickened and reduced by one third.
3. Season the sauce with salt and pepper if necessary.

### CARVING THE ROAST

1. Cut and remove the strings. Slice the roast into ½ inch thick rounds and arrange on a platter. Pour the sauce over the sliced roast.
2. To reach the desired doneness of a roast, it is best to remove the roast from the toaster oven when the internal temperature is 10°F (6°C) below the desired temperature reading. The roast will continue cooking. The term is called "carry-over cooking." The internal temperature will continue to rise and cook the interior part of the meat. It is also extremely important to allow the roast to rest at least 20 minutes before carving into it. This allows the roast to relax and hold in its juices.

## PIZZA DOUGH

**Yield: two 11-inch pizzas**

### INGREDIENTS

¾ cup + 2 tablespoons warm water
1 ¾ teaspoons dry yeast
1 teaspoon granulated sugar
2 cups all purpose flour
1 teaspoon salt

### MAKE THE DOUGH

1. In a small bowl, dissolve the sugar in water. Sprinkle the yeast on top of the water and let stand for 3 minutes.
2. In a medium bowl, mix together the flour and salt. Pour the water/yeast mixture into the flour and mix to form a ball.
3. Transfer the dough onto a floured working surface and knead the dough for approximately 7 to 10 minutes or until it is smooth and elastic.
4. Grease the bottom and sides of a clean medium size bowl with olive oil, approximately 1 teaspoon. Place the dough in the bowl and cover loosely with plastic wrap. Allow the dough to rise 40 minutes.

### BAKE THE PIZZA

1. Set the wire rack in the center rack height position.
2. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting.
3. Bake the pizza for the default TEMPERATURE and TIME. Press the START/CANCEL button to activate.

**TIP**

**For a crispier crust, add an extra minute to the timer.**

## PIZZA SUGGESTIONS

There are no right or wrong pizza combinations. The best ingredients could be the leftovers found in your very own refrigerator. Here are some of our suggestions to wet your palate.

### Margherita

Prepare dough as described on this page. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ½ cup tomato sauce, ¾ cup torn bocconcini cheese, fresh basil and fresh oregano for garnish. Drizzle with olive oil. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

### Parma-Zola

Prepare dough as described on this page. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Drizzle olive oil on the rolled out dough. Spread artichoke puree and top with four thin slices of Prosciutto di Parma, thinly sliced sundried tomatoes and dot with Gorgonzola cheese and lightly toasted walnuts. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

### Troppo Picante

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ¾ cup tomato sauce, 5 slices hot soppresatta salami, sliced green olives, hot peppers, and smoked mozzarella cheese. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

### Tre-Funghi

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Spread ¾ cup tomato sauce, sautéed button, oyster and Portobello mushrooms in butter and garlic, freshly chopped rosemary and thyme. Season with salt and pepper and allow to cool before spreading on the pizza. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

### Al Salmone

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush the dough with olive oil. Set the wire rack at the middle rack height position. Turn the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME.

In a small bowl, combine a thinly sliced red onion, 1 tablespoon capers, 2 tablespoons olive oil, and ½ tablespoon white balsamic vinegar. Season with salt and pepper. Toss to coat.

Remove pizza from the oven and blanket it with the slices of smoked salmon and decorate with onion mixture. Garnish with fresh dill.

## DESSERT PIZZAS

### Banana Chocolate

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon of sugar and ¼ teaspoon cinnamon. Set the wire rack at the middle rack height position. Bake the dough by turning the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME. Remove cooked crust from the oven and top with sliced bananas, drizzle with melted chocolate.
If desired, serve with vanilla ice cream.

### Caramelized Pear with Walnuts

Prepare dough as described on page 64. Cut the dough in half and stretch to fit an 11-inch pizza pan. Brush melted butter on the pizza dough and sprinkle with 1 tablespoon sugar. Set the wire rack at the middle rack height position. Bake the dough by turning the FUNCTION dial to PIZZA and deselect the FROZEN setting. Bake for the default TEMPERATURE and TIME. Remove the cooked crust from the oven and spread ½ cup mascarpone cheese sweetened with 1 tablespoon honey. Top with caramelized pears (sautéed slices of pear in butter and 1 tablespoon of sugar). Sprinkle with toasted walnuts.

**NOTE**

**We recommend using the middle rack height position during the PIZZA function. However this is a guide only. The position of the rack may vary depending on the type and size of the pizza. Some fresh pizza's may be more suited to the bottom rack height position.**

We recommend experimenting with the rack height position, as well as the temperature and time settings to produce the desired results.

## BUFFALO STYLE CHICKEN WINGS (CRISPY WINGS TOSSED IN HOT SAUCE)

**Function: ROAST**
**Temperature: 450°F (230°C)**
**Cooking Time: 40 minutes (20 minutes + 20 minutes)**
**Yield: 1 dozen wings**

### INGREDIENTS

6 drumettes

6 wings (tips removed)

### SPICY SAUCE

3 tablespoons vinegar based hot sauce or Thai garlic chili sauce

2 tablespoons melted butter

1 tablespoons ketchup

### METHOD

1. Arrange the wings in a single layer onto the Breville broil rack with the baking pan underneath.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to ROAST. Set the TEMPERATURE to 450˚F (230˚C) and the TIME for 20 minutes.
3. Roast the chicken wings for 20 minutes or until crispy. Turn the wings once using a set of tongs. Reset the timer for another 20 minutes and crisp the other side of the wings (ensure wings are no longer pink inside).
4. In a medium sized bowl mix together the spicy sauce. Add the crispy wings and toss to coat.

*For a variation, toss the wings with your favorite barbecue sauce instead of the spicy sauce.*

## APPLE GALETTE WITH STREUSEL CRUMBLE

**Function: BAKE**
**Temperature: 400°F (205°C) for 20 minutes; then 350°F (175°C) for 40 minutes (total baking time: 1 hour)**
**Yield: One 9-inch Galette**

### INGREDIENTS

A galette is simple to make. Just roll out the dough, place the filling in the center, and fold in the edges. It's as simple as that!

### INGREDIENTS FOR THE PASTRY

1 ¼ cup all-purpose flour

2 tablespoons granulated sugar

½ cup unsalted butter, cut in 1-inch pieces (2.5cm)

4 oz cream cheese, cut in 1-inch pieces

1 teaspoon grated lemon rind

2 tablespoon lemon juice

### INGREDIENTS FOR THE FILLING

2 ½ pounds (1.1 kg) baking apples (approximately 6 apples)

½ cup brown sugar

½ teaspoon cinnamon

3 tablespoons cornstarch

pinch salt

### STREUSEL TOPPING (OPTIONAL)

¼ cup flour

2 tablespoons granulated sugar

¼ teaspoon cinnamon

2 tablespoons butter

pinch of salt

### TO MAKE THE PASTRY

1. Place flour, sugar, butter, cream cheese and lemon zest in a food processor and pulse until mixture resembles coarse crumbs. This process can also be done using a pastry cutter.
2. Add lemon juice to bring the crumbs together and form a ball. Use cold water if you require more liquid to bring the dough to a ball.

3. Shape into a disk, wrap in plastic wrap and chill for at least one hour.

### STREUSEL CRUMBLE (OPTIONAL)

1. In a small bowl, mix together the flour, sugar, cinnamon, and salt. Cut in the butter by hand or use a pastry cutter. Ensure this mixture is crumbly.
2. Cover with plastic wrap and keep refrigerated until ready to use.

### PREPARE THE APPLES

1. Peel and core the apples. Slice them in half and then into ¼ inch slices. Toss them in a bowl with sugar, cinnamon, corn starch and salt.

### ASSEMBLE THE GALETTE

1. Dust a working surface and rolling pin with flour. If necessary, allow the dough to sit at room temperature for 10 minutes until it is soft enough to roll.
2. Roll the dough into a 16-inch (40 cm) circle. Slip an 11-inch (28 cm) round baking pan underneath the dough; centered. Arrange the apple mixture onto the center of the rolled pastry (with the pan underneath). Carefully lift and fold over the edges towards the center, allowing it to pleat. The dough is not intended to reach the center; therefore, exposing the apples in the middle.
3. Sprinkle the exposed apples with the reserved streusel topping (optional).
4. Brush the edges of the pastry with cream or milk and sprinkle with 1 tablespoon of granulated sugar.
5. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the temperature to 400°F (205°C) and the TIME to 20 minutes. Press START/CANCEL button to activate.
6. Bake the Apple Galette until the time has elapsed. Turn the heat down to 350°F (175°C) and bake for an additional 40 minutes or until the crust is golden.
7. Allow to cool before serving.

*Serve wedges of the Apple Galette with a scoop of French Vanilla Ice Cream.*

## LEMON BARS WITH A HAZELNUT CRUST

**Function: BAKE**
**Temperature: 350°F (175°C)**
**Yield: 6 servings**

### INGREDIENTS

1 cup flour
2 tablespoons powdered sugar
½ cup cold unsalted butter
¼ teaspoon salt
¼ cup hazelnuts
2 eggs
¾ cup granulated sugar
¼ cup fresh lemon juice
¼ teaspoon baking powder
2 tablespoons all purpose flour
6 tablespoons seedless raspberry jam

### PREPARE THE CRUST

1. Toast the hazelnuts by placing them in a single layer on the Breville enamel baking pan. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATUE to 350°F (175°C) and the TIME to 5 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Toast the hazelnuts until golden. Allow to cool.
2. Place flour, powdered sugar, salt, butter and toasted hazelnuts in a food processor and pulse until the hazelnuts resemble breadcrumbs. Press the mixture into an 11" x 7" x 2" (28 cm x 19 cm x 6 cm) baking pan.
3. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 15 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake the crust until set and takes on a light golden color. Set on wire rack to cool.

### PREPARE THE LEMON CUSTARD

1. In a small bowl, beat together eggs, sugar, lemon juice and lemon zest. Then add flour and baking powder.
2. Spread a thin layer of the raspberry preserves onto the cooled crust. Gently pour the lemon custard over the preserves.
3. Keep the FUNCTION dial on BAKE. Set the TEMPERATURE to 350°F (175°C) and the TIME to 25 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake until the custard is set, trying not to over bake.
4. Allow to cool before cutting into squares. Dust with powdered sugar.

## VANILLA CHEESECAKE

**Function: BAKE**
**Temperature: 350°F (175°C) for crumb crust; 325°F (162°C) for cheesecake**
**Cooking Time: 7 minutes for crumb crust; 55 minutes for the cheesecake**
**Yield: One 9 inch round cheesecake**

### INGREDIENTS

1½ cups graham wafer crumbs
3 tablespoons melted butter
3 eggs, separated
24 oz cream cheese, room temperature
1 cup sour cream
¾ cup granulated sugar
2 teaspoons pure vanilla extract

### METHOD

1. Grease the bottom and sides of a 9 inch round spring form pan with butter. Combine cookie crumbs and melted butter and press on the bottom and a third up the sides of the pan.
2. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 350˚F (175˚C) and the TIME to 7 minutes. Press the START/CANCEL button to activate.
3. Remove the cheesecake from the oven and allow to cool completely.

### CREAM CHEESE FILLING

1. Separate the egg yolks from the egg whites.
2. Using a food processor or stand mixer cream the cheese first, and then add the sugar. Scrape sides of bowl and blades or beaters and add egg yolks one at a time. Scrape again to ensure a smooth texture is achieved without overbeating. Add vanilla and sour cream. Mix to combine.
3. In a separate bowl, beat the egg whites until stiff peaks form. Gently fold in one third the egg whites into the cream cheese to lighten the mixture. Add the rest of the egg whites, folding gently taking care not to deflate the bubbles. Turn the mixture into the cooled spring form pan.
4. Set the wire rack at the bottom rack height position. Turn the FUNCTION dial to BAKE. Set the TEMPERATURE to 325˚F (162˚C) and the TIME to 55 minutes. Press the START/CANCEL button to activate. Bake until the cheesecake is set but still wobbly in the center.
5. Remove the cheesecake from the oven and allow to completely cool on a wire rack before refrigerating for a least 6 hours.
6. For a simple topping, combine 1 cup of each: strawberries, blueberries and raspberries, ¼ cup granulated sugar and 1 tablespoon lemon juice in a medium bowl. Toss to coat and let sit 10 minutes.
7. Slice the cheesecake using a knife dipped in hot water, and top with 3 tablespoons, or more, of the fresh berries.

# ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

## TERM OF WARRANTY

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at **www.Breville.com** or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

## CONDITIONS

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

## DISCLAIMER

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

***Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.***

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at **www.Breville.com** or:

**Toll free phone number:**

**USA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Email:**

**USA:** AskUs@BrevilleUSA.com

**CANADA:** AskUs@Breville.ca

# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau
Mini Smart Oven[MC] de Breville

# TABLE DES MATIÈRES


**76** Breville vous recommande la sécurité avant tout

**79** Faites la connaissance de votre Mini Smart Oven[MC] de Breville

**82** Guide de démarrage rapide

**86** Avant la première utilisation
- Préparation initiale du four
- Une note sur le temps de cuisson
- Une note sur la position de la grille
- Une note sur le mode veille
- Une note sur les réglages optionnels

**94** Fonctionnement de votre Mini Smart Oven[MC] de Breville
- 93 Fonction TOAST (Griller)
- 95 Fonction BAGEL
- 98 Fonction BAKE (Cuire)
- 101 Fonction ROAST (Rôtir)
- 104 Fonction BROIL (Dorer)
- 106 Fonction PIZZA
- 111 Fonction COOKIES (Biscuits)
- 114 Fonction REHEAT (Réchauffer)

**120** Utilisation du réchaud

**122** Entretien et nettoyage
- Nettoyage du boîtier et de la porte
- Nettoyage de l'intérieur du four
- Nettoyage du ramasse-miettes
- Nettoyage de la grille et du plateau de cuisson
- Rangement

**126** Trucs utiles

**128** Guide de dépannage

**132** Recettes

**144** Garantie limitée d'un an

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas le four sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine, etc.
- Utilisez toujours le four sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte d'une nappe, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Des risques d'incendie peuvent survenir si le four est recouvert ou touche à du matériel inflammable comme les rideaux, les draperies, les murs ou autres, durant l'utilisation.
- Ne placez pas le four sur ou près d'un élément électrique ou au gaz, ou à proximité d'un autre four chaud.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le four, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté. Ceci permettra à l'air de circuler normalement et préviendra la décoloration possible du mur due à la chaleur radiante.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil, y compris la porte et le boîtier qui sont très chauds durant et après l'utilisation. Afin de prévenir les risques de brûlures ou blessures corporelles, servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine et utilisez les poignées ou boutons du four pour y manipuler les aliments dans ou hors du four. Vous pouvez également laisser refroidir le four au préalable.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez du four les plats, casseroles ou accessoires comme le plateau de cuisson qui peut contenir de l'huile ou tout autre liquide très chaud.
- La vitre de la porte du four a été spécialement traitée pour la rendre plus résistante, durable et sécuritaire qu'une vitre ordinaire. Cependant, elle n'est pas incassable. Si elle reçoit un coup dur, elle pourrait se briser ou s'affaiblir, et éventuellement briser en éclats sans cause apparente.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte pour une période de temps prolongée quand le four fonctionne.
- Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après l'utilisation. N'y déposez aucun objet, sauf les accessoires décrits à la page 121 - des plats en céramique placés en une seule rangée pour être réchauffés ou tout autre accessoire fourni par Breville qui peuvent être déposés sur la section nervurée du dessus du four. Si vous utilisez cette section, servez-vous de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour manipuler les plats chauds. Ou laissez refroidir le four au préalable.

# BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Le four est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Ne laissez aucun cordon d'alimentation autre que celui fourni avec four entrer en contact avec le four.
- Ne déposez aucun objet en carton, en plastique ou en papier, ou autre matériel inflammable sur le four.
- Due à la température élevée du four, Breville ne recommande pas de placer le four dans un espace clos. Le fait de le placer dans un espace fermé comme une armoire ou le renfoncement d'un mur peut faire surchauffer l'appareil, en endommager la surface et décolorer le mur, dû à la chaleur radiante et la vapeur se dégageant autour de la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en huile. Un risque de feu peut survenir si vous faites griller ces aliments ou les faites cuire pour une période prolongée ou à température élevée.
- Si des aliments prennent feu dans le four, gardez la porte du four fermée. Éteignez-le et débranchez-le. Attendez que le feu s'éteigne avant de rouvrir la porte du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou des plats qui ne sont pas métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur pour éviter qu'ils ne craquellent.
- Soyez très prudent lorsque vous couvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.
- Ne mettez pas d'aliments trop gros ou d'ustensiles métallisés dans le four, car ils peuvent causer des risques d'incendie ou d'électrocution.
- N'utilisez pas d'ustensiles métallisés comme des couteaux pour nettoyer la nourriture accumulée sur les éléments au quartz, car ceux-ci pourraient en être endommagés et causer une électrocution.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement les accessoires fournis avec ce four.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Breville peut causer des blessures.
- La fonction TOAST (Griller) doit être utilisée uniquement pour faire griller les aliments.
- Me mettez pas les mains à l'intérieur du four durant l'utilisation.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Servez-vous de l'appareil uniquement dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles décrites dans ce livret d'instructions.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four de papier aluminium, car cela peut faire surchauffer le four.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour éteindre le four, pressez le bouton START/CANCEL du panneau de commandes. Le four est éteint quand le contour du bouton n'est plus illuminé.
- Avant de débrancher le four de la prise murale, éteignez-le d'abord puis débranchez-le.
- Débranchez toujours le four lorsqu'il n'est pas en usage ou qu'il est laissé sans surveillance.
- Éteignez le four avant de le déplacer, l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger. Laissez-le refroidir et débranchez-le.

- Suivez attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage décrites à la page 122. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques qui, en se brisant, pourraient laisser tomber des particules sur les éléments chauffants et causer des risques de chocs électriques.
- Nettoyez régulièrement le ramasse-miettes. Pour ce faire, éteignez le four, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de retirer le plateau.
- Assurez-vous de bien assécher le ramasse-miettes après le nettoyage et de l'insérer dans le four avant l'utilisation.
- Ne rangez aucun accessoire dans le four autre que ceux fournis avec l'appareil, quand ce dernier n'est pas en usage.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation et d'une fiche à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est standard à deux ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre.
- Vous ne devez en aucune circonstance enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou doutez que l'installation soit adéquate.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation,la fiche et l'appareil lui-même. En cas de dommages ou de défectuosité, cessez immédiatement l'usage de l'appareil et visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVLLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist[MC] conçue de façon à laisser passer un doigt pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.
- Débranchez le four de la prise murale avant de tenter de le déplacer, ou lorsque l'appareil n'est pas en fonction ou avant de le nettoyer et de le ranger.

## RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

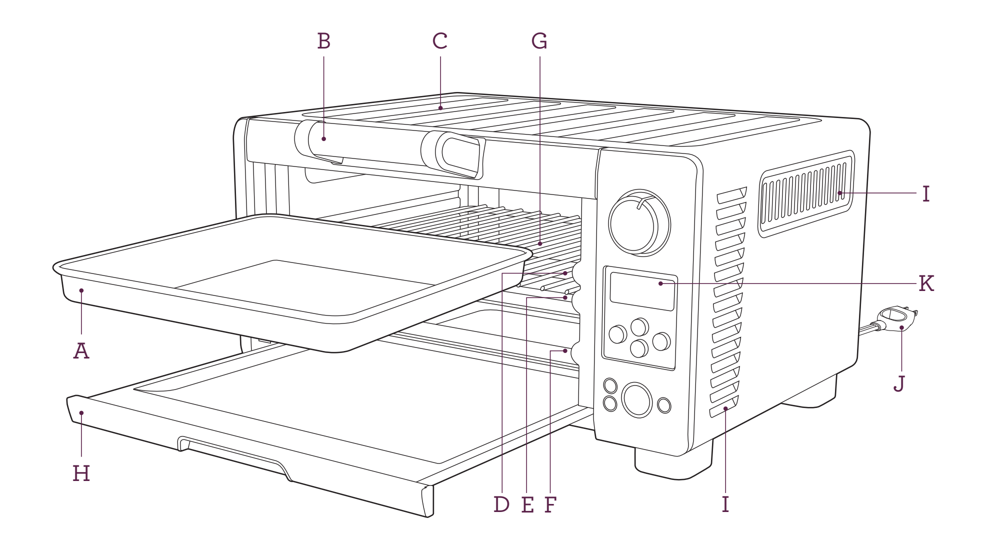
Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit est munie d'une fiche avec mise à la terre à trois broches.

## USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Mini Smart Oven[MC] de Breville




A. **Plateau de cuisson en émail 10" x 10"**

B. **Poignée de la porte**

C. **Réchaud à nervures**



## *IMPORTANT*

***Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après l'utilisation. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisine pour déposer des aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.***

**NOTE**

Placez les objets uniquement dans la section nervurée sur le dessus du four, tel que décrit à la page 119.

D. **Position supérieure de la grille:** fonction BROIL (Dorer)

E. **Position centrale de la grille:** fonctions TOAST(Griller), BAGEL, PIZZA et COOKIE (Biscuits)

F. **Position inférieure de la grille:** fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir) et REHEAT (Réchauffer)

G. **Grille**

H. **Ramasse-miettes**

I. **Orifices de ventilation**

J. **Fiche AssistMC de Breville**

K. **Écran ACL**

L. **Bouton de démarrage START/CANCEL** Pour allumer et éteindre le four

M. **Cadran de FONCTIONS**

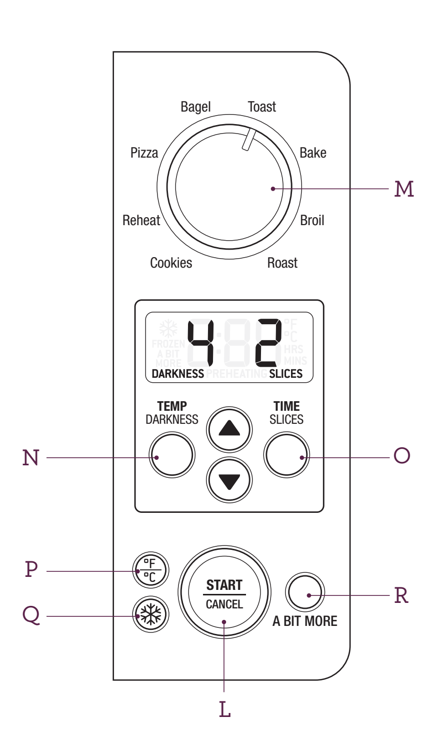
N. **Sélection de TEMPÉRATURE/ COLORATION**

O. **Selection de TEMPS/TRANCHES**

P. °F/°C **Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE**

Q. **Bouton FROZEN FOODS** (Aliments congelés)

R. **Bouton A Bit MoreMC**



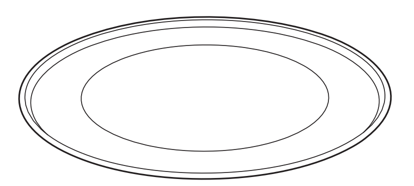

## ⚠ *IMPORTANT*

***Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Le boîtier, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler.***

## NOTE

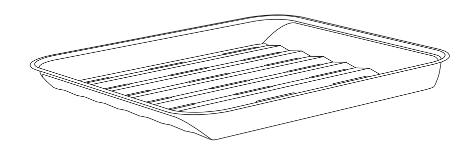
Quand vous branchez le four dans une prise murale, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine durant 10 minutes avant d'entrer en mode STANDBY (Veille).

## ACCESSOIRES OPTIONNELS



**Plaque à pizza antiadhésive de 11"(28cm)**
**Pièce no BOV450PP11**

L'enduit antiadhésif empêche la pizza de coller à la plaque et facilite le nettoyage.



**Grilloir en émail de 10" x 10"**
**(25cm x 25cm)**
**Pièce no BOV650XL/88**

Le grilloir en émail de Breville s'insère dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Lorsqu'un dans l'autre, le plateau de grillage libère les gras de cuisson, pour une cuisson santé.

# Guide de démarrage rapide

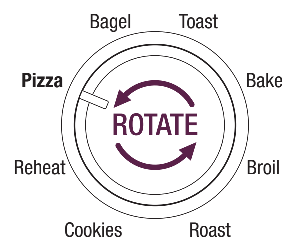
Ce guide de démarrage rapide est conçu pour la première utilisation de l'appareil. Pour des informations additionnelles, veuillez consulter l'ensemble du livret d'instructions.

## PROCÉDURE D'AMORÇAGE (À PHASE UNIQUE)

Afin d'éliminer les substances recouvrant les éléments chauffants, il est essentiel de faire fonctionner le four à vide durant 15 minutes. Assurez-vous qu'il y a une bonne circulation d'air autour du four, car de la vapeur pourrait s'en émaner. Cela est normal et n'altérera aucunement le bon fonctionnement du four.

1. Placez le four sur une surface plane et sèche, en laissant un espace de 4" de chaque côté du four. Assurez-vous que le dessus est dégagé et que le ramasse-miettes est bien inséré.
2. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil.
3. Le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS vers la droite jusqu'à ce que la fonction PIZZA apparaisse. Les chiffres apparaissant sur l'écran ACL indiquent la température préréglée de '220°C'. Le préréglage FROZEN FOODS sera aussi affiché.

### CADRAN DE FONCTIONS







5. Enfoncez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. La fonction PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois la température atteinte, le signal sonore se fera entendre.
7. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera par intervalles d'une minute.
8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

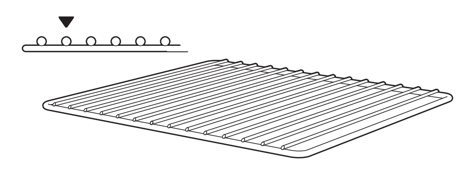
**NOTE**

**Lorsque le four est en marche pour la première fois, de la vapeur peut s'en émaner. Cela est dû aux substances protectrices recouvrant les éléments chauffants. Cela est sécuritaire et n'altérera aucunement la performance du four.**

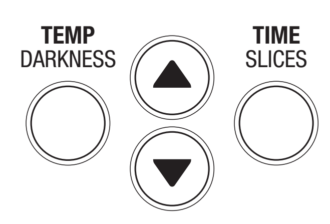
## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MINI SMART OVEN^MC DE BREVILLE

Le Mini Smart Oven^MC de Breville est muni d'un Élément IQ^MC - technologie de cuisson exclusive qui régularise les éléments chauffants afin d'obtenir une cuisson uniforme et plus rapide. Chaque fonction est préréglée selon nos recommandations. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'essai selon la recette utilisée, la quantité d'ingrédients et vos goûts personnels. Vos réglages personnalisés resteront en mémoire dans le four jusqu'à ce qu'ils soient changés ou que le four soit débranché.

1. Insérez la grille à la position recommandée. Ces positions sont imprimées sur la droite de la porte du four. La grille doit être placée avec les rayons vers le haut.



2. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction désirée.
3. Pour changer la température ou le temps de cuisson, enfoncez le bouton TEMP ou TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche la température ou le temps correspondant. Pressez la flèche vers le bas pour réduire la température/temps ou vers le haut pour augmenter la température/temps.




**NOTE**

**Le bouton TEMP fonctionne aussi comme sélecteur de coloration (DARKNESS) pour les fonctions TOAST et BAGEL.**

**NOTE**

**Le bouton TIME fonctionne aussi comme sélecteur du nombre de tranches (SLICES) pour les fonctions TOAST and BAGEL.**

Placez les aliments au centre de la grille, soit directement sur la grille ou dans le plateau de cuisson Breville (voir le Livret d'instructions à la page 102 pour les recommandations sur les plats à utiliser).

**NOTE**

**Certaines fonctions nécessitent un cycle de préchauffage. Après avoir enfoncé le bouton START/CANCEL, la fonction PREHEATING clignotera sur l'écran ACL. Ne placez les aliments dans le four que lorsque l'écran ACL aura cessé de clignoter et que le signal sonore se sera fait entendre.**

4. Fermez la porte du four.
5. Enfoncez le bouton START/CANCEL pour activer. Le coutour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
6. La minuterie s'affichera et le compte à rebours débutera. La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés durant le cycle de cuisson.
7. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

**NOTE**

**Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en enfonçant le bouton START/CANCEL. Ceci arrêtera la cuisson, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.**

## FONCTIONS DU FOUR

**FONCTION TOAST (Griller):** Pour des rôties croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:** Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés)

**NOTE**

**Durant le cycle de grillage, de la condensation peut apparaître sur la porte du four et de la vapeur peut s'en émaner. Ceci est normal et est causé par l'humidité contenue dans le pain. Le pain frais et le pain congelé produisent généralement plus de condensation et de vapeur.**

**FONCTION BAGEL:** Intérieur (côté coupé) croustillant et extérieur légèrement grillé.

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:** Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés)

**NOTE**

**Le côté coupé du bagel doit toujours est orienté vers les éléments chauffants supérieurs, afin que le dessus soit croustillant pendant que la croûte est légèrement grillée.**

**FONCTION BAKE (Cuire):** Pour cuire uniformément les gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. Cette fonction est idéale pour les mets cuisinés congelés, incluant les lasagnes et les tartes.

**Position de la grille:** Inférieure

**Réglages optionnels:** Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE, Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

**FONCTION ROAST (Rôtir):** Pour de la viande ou du poulet tendre et juteux à l'intérieur et rôti à la perfection à l' extérieur. Cette fonction est idéale pour rôtir les patates et autres légumes coriaces qui requièrent une cuisson plus longue.

**Position de la grille:** Inférieure

**Réglages optionnels:** Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

**FONCTION BROIL (DORER):** Idéale pour canapés, petits morceaux de viande, poulet, poisson, saucisses et légumes. Le grillage peut aussi être utilisé pour colorer les cocottes ou les plats gratinés.

**Position de la grille:** Supérieure

**Réglages optionnels:** Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

**NOTE**

**Il y a deux réglages de température pour dorer: 'HI' et 'LOW' (élevée et basse). Cela détermine la rapidité du grillage en fonction des aliments, de leur quantité et de vos goûts personnels.**

**NOTE**

**Selon les aliments à dorer, il pourrait s'avérer nécessaire de les retourner à mi-cuisson, afin d'obtenir un grillage et une cuisson uniformes.**

**FONCTION PIZZA:** Pour fondre le fromage, colorer la garniture à pizza et garder la croûte croustillante. Pour de meilleurs résultats, utilisez la plaque à pizza antiadhésive (voir page 83).

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:** Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

### NOTE

**Pour cuire la pizza congelée, retirez au préalable l'emballage (incluant la plaque à pizza métallisée fournie) avant de la mettre au four. Si vous cuisez une pizza fraîche ou utilisez une pierre à pizza, référez-vous aux pages 112-113 du livret d'instructions.**

**FONCTION COOKIES (Biscuits):** Idéale pour cuire les biscuits maison ou achetés, les croissants, scones, mini tartes ou tartes prêtes à cuire.

**Position de la grille:** Centrale

**Réglages optionnels:** Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE et Bouton FROZEN FOODS (aliments congelés).

**FONCTION REHEAT (Réchauffer):** Idéale pour réchauffer les restes alimentaires sans les faire brunir. La fonction Réchauffer est un mode de cuisson plus doux et est conseillé pour réchauffer les aliments sans trop les faire cuire.

**Position de la grille:** Inférieure

**Réglages optionnels:** Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

**A BIT MORE**MC (Un peu plus): vous permet de prolonger de façon rapide et pratique le cycle de cuisson. La fonction A BIT MOREMC peut être utilisée durant le cycle de cuisson ou immédiatement après que le cycle soit terminé. Durant le cycle de cuisson, elle prolongera un peu le temps de cuisson, proportionnellement à la fonction utilisée.

Par exemple, durant la phase de grillage, la fonction A BIT MOREMC prolonge la durée du cycle de grillage jusqu'à 30 minutes, pendant que la durée est prolongée de 10 minutes durant le cycle de rôtissage (ROAST).

Une fois le cycle de cuisson terminé, A BIT MOREMC agit comme bouton de démarrage qui, à la fois, démarre le cycle de cuisson et en prolonge la durée. Si le cycle de cuisson est en cours, A BIT MOREMCajoutera simplement plus de temps. Cela est particulièrement utile quand, à la fin du cycle, les aliments ont besoin d'un léger supplément de cuisson.

### NOTE

**Le bouton A BIT MOREMC peut être enfoncé lorsque le four est froid (c.-à-d. pas immédiatement après un cycle de cuisson); le four commencera alors la cuisson. Cependant, les fonctions CUIRE RÔTIR, BISCUITS et PIZZA n'utiliseront pas la phase habituelle de préchauffage dans ce cas. Si le four est froid, le meilleur rendement sera obtenu en utilisant le bouton START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser A BIT MOREMC durant un cycle de cuisson ou immédiatement après.**

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

de votre Mini Smart Oven^MC de Breville

## PRÉPARATION INITIALE DU FOUR

1. Retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants à l'intérieur et l'extérieur du four.
2. Retirez la grille et le plateau de cuisson de l'emballage en mousse polyuréthane. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez et asséchez bien. Insérez le ramasse-miettes dans le four.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge humide et asséchez correctement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 4" (10 cm) de chaque côté de l'appareil et ne laissez rien sur le dessus du four.

**NOTE**

**Due à la température élevée du four, Breville ne recommande pas de placer le four dans un espace clos. Le fait de le placer dans un espace fermé comme une armoire ou le renfoncement d'un mur peut faire surchauffer l'appareil, en endommager la surface et décolorer le mur, dû à la chaleur radiante et la vapeur se dégageant autour de la porte du four.**

5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale de 110/120V reliée à la terre.
6. Le signal sonore se fera entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illuminera.

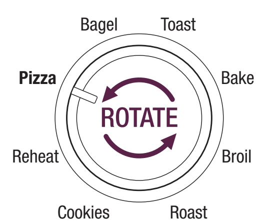
**NOTE**

**Afin d'éliminer toute substance protectrice sur les éléments chauffants, il est nécessaire de faire fonctionner le four vide durant 15 minutes.**

**NOTE**

**Assurez-vous que l'endroit est bien aéré, car le four peut émettre de la vapeur. Cependant, cela est normal et ne nuit pas à la performance du four.**

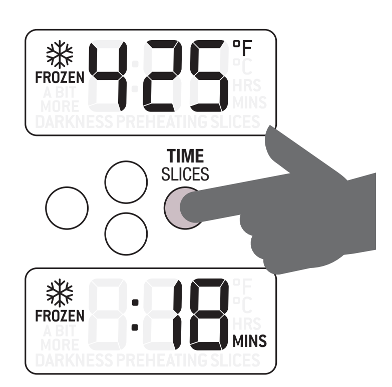
7. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de 425˚F et le réglage ❄ FROZEN FOODS (Aliments congelés).







Appuyez sur le bouton TIME. L'écran ACL affichera le temps préréglé de '18 MINS'.



8. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer le réglage. Le signal sonore se fera entendre, le contour du bouton s'illuminera en rouge et l'écran ACL s'illuminera en orange.
9. Le message PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois le cycle de préchauffage terminé, le signal sonore se fera entendre.
10. Le temps de cuisson sera affiché et le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute.




PREHEATING COMPLETE.






11. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour lumineux du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
12. Le four est maintenant prêt à être utilisé

## NOTE

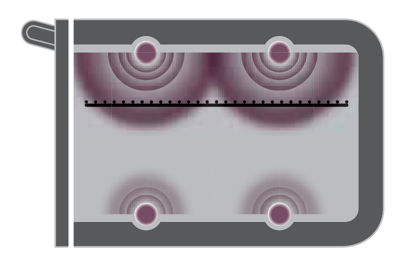
**Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL.**

## UNE NOTE SUR LE TEMPS DE CUISSON

Le Mini Smart OvenMC de Breville est muni d'un Élément IQMC - une technologie de cuisson exclusive qui régularise les éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux.

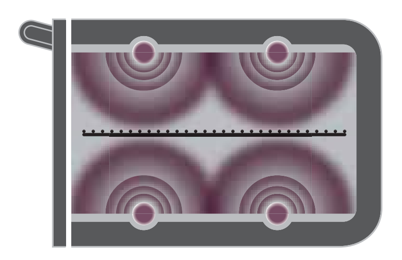
### Dorer

Température élevée sur le dessus et basse en-dessous: gratin et fondue.



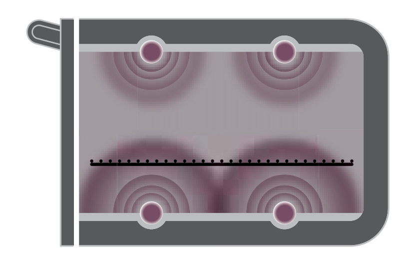
### Griller

Température élevée sur le dessus et en-dessous: chaud à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.



### Cuire

Température uniforme: cuit de bord en bord.



Il est normal que les phénomènes suivants se produisent durant la cuisson:

- Il est normal que, durant la cuisson à BROIL (Dorer), les éléments inférieurs s'éteignent pendant que les éléments supérieurs chauffent à pleine puissance.
- Il est normal que les éléments soient plus brillants aux extrémités qu'au centre.
- Il est normal que les éléments chauffent même s'ils ne sont pas illuminés.

Cette technologie permet de cuire les aliments uniformément et plus rapidement, en réduisant de façon significative le temps de cuisson. Il se peut que vous ayez à modifier la température et le temps de cuisson préréglés, ou la température et le temps de cuisson suggérés sur l'emballage des aliments, dépendamment de la recette, de la quantité d'aliments ou de vos goûts personnels.

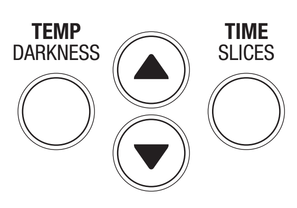
Nous vous conseillons de faire quelques essais sur la température et le temps de cuisson afin d'obtenir les résultats escomptés.

La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson.

Le fait de presser le bouton TEMP ou TIME changera l'affichage sur l'écran ACL.

a) Pour modifier la température de cuisson, pressez le bouton TEMP jusqu'à ce que la température apparaisse à l'écran ACL.

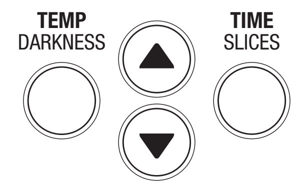
- Pressez la flèche vers le bas pour réduire la température, ou celle vers le haut pour l'augmenter. Une simple pression du bouton vers le haut ou vers le bas augmentera ou diminuera le temps ou la température. Pour ajuster rapidement le temps ou la température, pressez et tenez enfoncée la flèche du haut ou celle du bas. Le temps et la température s'ajusteront rapidement, tant que vous tiendrez le bouton enfoncé.




- La température de cuisson peut être ajustée par tranches de 10°F, de 120°F à 450°F maximum (ou par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).

b) Pour modifier le temps de cuisson, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que le temps apparaisse à l'écran ACL.

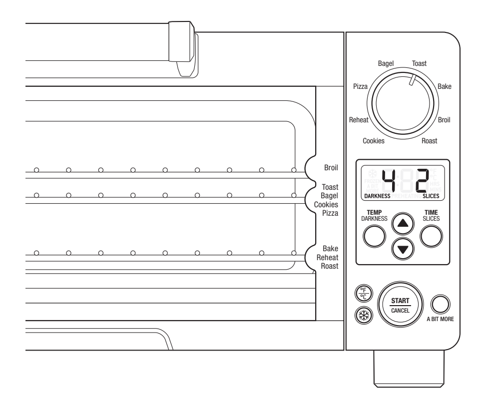
- Pressez la flèche vers le bas pour réduire le temps de cuisson, ou celle vers le haut pour l'augmenter.




- Le temps de cuisson peut être ajusté par tranches de 5 secondes jusqu'à 10 minutes, pour les réglages TOAST et BAGEL. Pour tous les autres réglages, le temps de cuisson peut être ajusté par tranches d'une minute jusqu'à 1 heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.

## UNE NOTE SUR LA POSITION DE LA GRILLE

Les résultats d'une bonne cuisson dépendent grandement de la distance entre la grille et les éléments chauffants. Nous vous recommandons fortement de suivre les indications apparaissant sur la droite de la porte du four concernant la position de la grille pour chaque fonction. Il est à noter que ces directives sont à titre informatif seulement. Certains aliments peuvent nécessiter une position de grille différente, selon la recette, la quantité et la grosseur des aliments ou vos goûts personnels.




Position supérieure: fonction BROIL (Dorer).

Position centrale: fonctions TOAST (Griller), BAGEL, PIZZA et COOKIE (Biscuits).

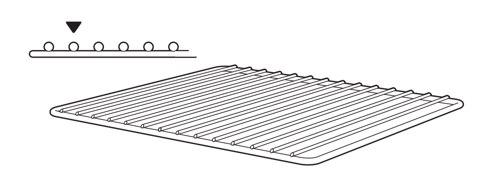
Position inferieure: fonctions BAKE (Cuire), ROAST (Rôtir) et REHEAT (Réchauffer).

## NOTE

**Si vous couvrez de papier aluminium les accessoires, plats et casseroles, il est conseillé de placer la grille à la position centrale ou inférieure. Cela minimisera le risque pour le papier aluminium de toucher aux éléments chauffants supérieurs.**

Pour des résultats optimaux:

- La grille doit toujours être insérée en place avec les rayons vers le haut.



- Les aliments devraient être centrés sur grille ou le plateau de cuisson, afin de maximiser la circulation d'air autour des aliments.

## UNE NOTE SUR LE MODE VEILLE (STANDBY)

Quand le four est branché, le signal sonore se fait entendre à deux reprises et l'écran ACL s'illumine pendant 10 minutes avant d'entrer en mode veille. L'écran ACL s'éteindra alors et le mot 'STANDBY' apparaîtra.

Pour désactiver le mode veille, pressez le bouton START/CANCEL ou tournez le cadran de fonctions ou pressez n'importe quel bouton. L'écran ACL s'illuminera à nouveau. Enfoncez le bouton START/CANCEL pour réactiver le four.

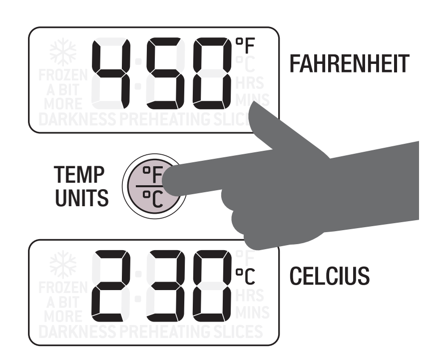
Le four est activé (préchauffage et cuisson) quand le contour du bouton START/CANCEL est illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en orange. Le four est éteint lorsque le bouton START/CANCEL est enfoncé une deuxième fois, que le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en bleu.

## UNE NOTE SUR LES RÉGLAGES OPTIONNELS

### °F/°C Bouton de conversion de température

La température du four est préréglée en degrés Fahrenheit. Pour convertir les degrés Fahrenheit en Celsius, il suffit d'enfoncer le bouton °F/°C de CONVERSION de TEMPÉRATURE. Les symboles correspondants '°F' et '°C' apparaîtront sur l'écran ACL.

Le bouton °F/°C de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut être sélectionné pour les fonctions BAKE, ROAST, BROIL, PIZZA, COOKIES et REHEAT.




### NOTE

Le bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE peut servir d'outil de conversion éléctronique pour les recettes internationales.

### NOTE

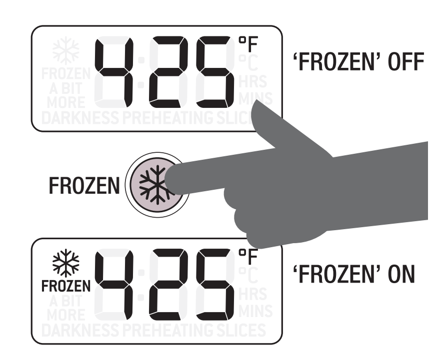
Si vous avez changé le réglage par défaut Fahrenheit en Celsius, le four le mémorisera jusqu'à ce que vous changiez à nouveau le réglage en enfonçant le bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE ou si vous débranchez le four. Quand vous le rebrancherez, le four se réglera automatiquement en degrés Fahrenheit.

**Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)**

Le bouton FROZEN FOOD ajoute le temps requis pour décongeler et griller le pain ou les bagels, ou pour cuire la pizza congelée ou la pâte à biscuits congelée.

Le bouton FROZEN FOODS peut être sélectionné pour les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIES et est le réglage par défaut pour la fonction PIZZA.

Lorsque vous utilisez les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIES, le bouton FROZEN FOODS peut être sélectionné avant ou durant le cycle de cuisson. Ce réglage peut être désactivé en enfonçant à nouveau le bouton FROZEN FOODS. Le symbole pour aliments congelés apparaît sur l'écran ACL quand ce réglage est sélectionné.




### NOTE

Si vous avez sélectionné le bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés), le symbole apparaîtra sur l'écran ACL et le réglage demeurera en mémoire et sera activé pour les cycles subséquents de cuisson TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIES, jusqu'à ce que le bouton FROZEN FOODS soit enfoncé une seconde fois ou que le four soit débranché. Lorsque le four sera rebranché, les fonctions TOAST, BAGEL, BAKE et COOKIE seront automatiquement réactivées sans le réglage FROZEN FOODS.

Pour la fonction PIZZA, le réglage ❄ FROZEN FOODS est le réglage par défaut. Le symbole ❄ apparaîtra sur l'écran ACL. Si vous cuisez de la pizza fraîche, le réglage peut être désactivé en enfonçant le bouton ❄ FROZEN FOODS.




## NOTE

**Si vous avez désélectionné le réglage ❄ FROZEN FOODS, ce nouveau réglage restera en mémoire et sera activé pour chaque cycle subséquent de PIZZA jusqu'à ce que le bouton ❄ FROZEN FOODS soit enfoncé à nouveau ou que l'appareil soit débranché. Lorsque vous rebrancherez le four, la fonction préréglée PIZZA sera automatiquement activée avec le réglage ❄ FROZEN FOODS.**

**A BIT MORE**MC (Un peu plus) vous permet de prolonger de façon rapide et pratique le cycle de cuisson. La fonction A BIT MOREMC peut être utilisée durant le cycle de cuisson ou immédiatement après que le cycle soit terminé. Durant le cycle de cuisson, elle prolongera un peu le temps de cuisson, proportionnellement a la fonction utilisée.

Par exemple, durant la phase de grillage, la fonction A BIT MOREMC prolonge la durée du cycle de grillage (TOAST) jusqu'à 30 secondes, pendant que la durée est prolongée de 10 minutes durant le cycle de rôtissage (ROAST). Une fois le cycle de cuisson terminé, A BIT MOREMC agit comme bouton de démarrage qui, à la fois, démarre le cycle de cuisson et en prolonge la durée.

| FUNCTION | Each press of the A BIT MOREMC button adds |
|---|---|
| TOAST | 30 secondes |
| BAGEL | 30 secondes |
| BAKE | 5 minutes |
| ROAST | 10 minutes |
| BROIL | 2 minutes |
| PIZZA | 5 minutes |
| COOKIES | 2 minutes |
| REHEAT | 5 minutes |

## NOTE

Vous pouvez presser le bouton A BIT MORE[MC] lorsque le four est refroidi (c.-à-d. pas immédiatement après le cycle de cuisson) et le four commencera à chauffer; cependant, dans un tel cas, la phase de préchauffage ne sera pas activée pour les fonctions BAKE, ROAST, COOKIE et PIZZA. Si le four est refroidi, vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant la touche START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser la fonction A BIT MORE[MC] durant le cycle de cuisson ou immédiatement après.

# FONCTIONNEMENT

de votre Mini Smart Oven[MC] de Breville

## FONCTION TOAST (GRILLER)

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

### Position de la grille

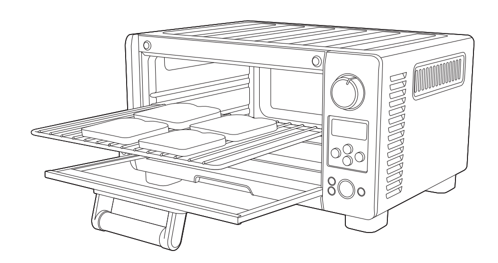
Position centrale.

### Réglage optionnel

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés).

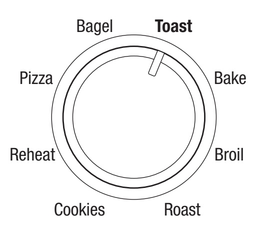
La fonction TOAST permet de griller le pain et le rendre croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Cette fonction est idéale pour cuire les muffins anglais et les gaufres congelées.

1. Insérez la grille à la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Si vous grillez 1-2 tranches, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 tranches, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.



3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTION jusqu'à ce que la fonction TOAST (Griller) apparaisse sur l'écran ACL. Le chiffre de gauche indique le degré de coloration (DARKNESS) préréglé '4', et le chiffre de droite indique le nombre de tranches préréglé '2'.

**CADRAN DE FONCTIONS**



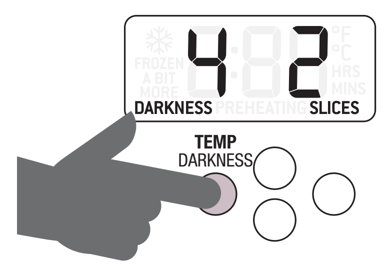




5. Le réglage de coloration et le nombre de tranches peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de grillage.

a) Pour modifier le réglage de coloration, pressez le bouton DARKNESS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration).

Pressez la flèche vers le bas pour réduire le réglage de coloration, ou celle vers le haut pour l'augmenter.




**NOTE**

**Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncée).**

**NOTE**

**La température et le temps par défaut indiqués dans les illustrations de cette section peuvent varier de ceux apparaissant sur votre four.**

À titre indicatif:

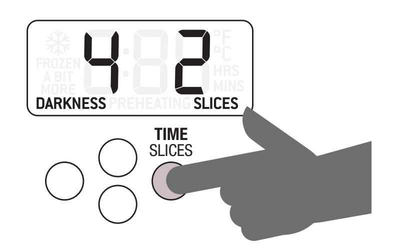
| COLORATION DÉSIRÉE | RÉGLAGE |
|---|---|
| Très pâle<br>Moyenne<br>Très foncée | 1 ou 2<br>3, 4 ou 5<br>6 ou 7 |

Lorsque vous utilisez la fonction TOAST (Griller) pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, eu égard à la sorte de pain, son épaisseur ou sa fraîcheur.

Par exemple, le pain aux raisins, le pain blanc léger ou le pain tranché mince peuvent nécessiter un réglage plus pâle, tandis que le pain de seigle, le pain de blé entier ou le pain frais nécessiteront un réglage plus foncé..

b) Pour modifier le nombre de tranches, pressez le bouton SLICES jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches).

Pressez la flèche vers le bas pour réduire le nombre de tranches, ou celle vers le haut pour l'augmenter. Le nombre de tranches varie de '1' à '4'.

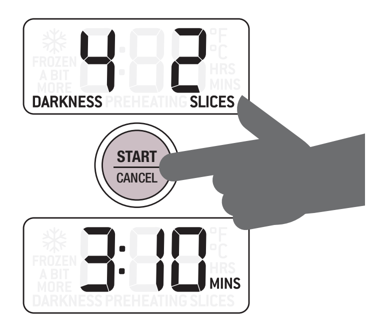



## NOTE

**Le four mémorisera votre sélection de coloration et le nombre de tranches jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction TOAST retournera automatiquement aux réglages par défaut de coloration '4' et du nombre de tranches '2'.**

6. Pour activer ce réglage, enfoncez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL l'illuminera en orange.

Le temps de cuisson s'affichera et le compte à rebours débutera. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson durant le cycle de grillage en pressant le bouton A BIT MORE[MC] ou les flèches vers le haut ou le bas.




## NOTE

**L'Élément IQMC ajuste automatiquement le temps de grillage selon la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle sera moins long.**

## NOTE

**Durant le cycle de grillage, de la condensation peut apparaître sur la porte du four et de la vapeur peut émaner du dessus de la porte. Cela est normal. La condensation et la vapeur sont causées par l'humidité contenue dans le pain, particulièrement le pain frais et le pain congelé qui produisent plus de condensation et de vapeur.**

7. À la fin du cycle de grillage, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

8. Si le cycle de grillage est termine, et que vous préférez votre rôtie un peu plus grillée, pressez le bouton A BIT MORE[MC] pour un grillage additionnel de 30 secondes. Si le cycle n'est pas terminé, du temps supplémentaire de grillage sera ajouté au temps actuel restant. Si le cycle de grillage est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE[MC] amorcera le cycle de grillage et le compte à rebours du temps de grillage préréglé. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE[MC] ajoutera du temps additionnel au temps de grillage, et ce, jusqu'à un maximum de 10 minutes.

**NOTE**

**Par mesure de sécurité, le temps de grillage continuel est limité à 10 minutes, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.**

### ⚠ *IMPORTANT*

***Le boîtier, incluant la porte du four, est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Servez-vous toujours de poignées isolantes ou de gants de cuisne pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.***

Vous pouvez mettre fin au cycle de grillage en tout temps en enfonçant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quand le contour du bouton START/CANCEL n'est plus illuminé en rouge.

**NOTE**

**La température et le temps par défaut illustrés dans cette section peuvent varier de ceux affichés sur votre four.**

## FONCTION BAGEL

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument par intermittence pour conserver une température constance.

### Position de la grille

Position supérieure

### Réglage optionnel

❄ Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés).

La fonction BAGEL grille le dessus de votre bagel coupé pendant que le dessous est légèrement grillé. Cette fonction est idéale pour griller les tranches épaisses de pain gourmet qui requièrent plus de grillage d'un côté que de l'autre.

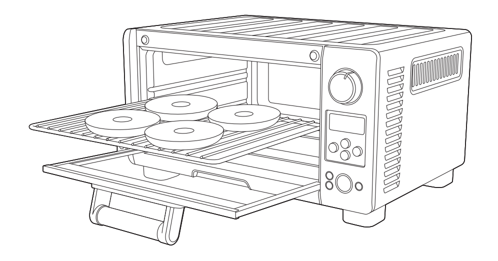
**NOTE**

**Si vous aimez les bagels coupés croustillants de chaque côté, il est préférable d'utiliser la fonction TOAST (Griller).**

1. Insérez la grille dans la position centrale en plaçant les rayons vers le haut.
2. Séparez les bagels en deux.
3. Si vous grillez 1-2 moitiés de bagel, placez-les au centre de la grille. Pour 3-4 moitiés, placez-les à égale distance entre elles sur deux rangées.

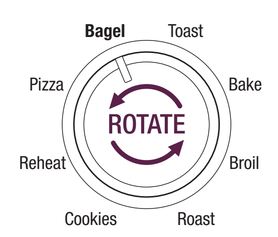
**NOTE**

**Le côté coupé des bagels doit faire face aux éléments chauffants supérieurs, pour que l'intérieur soit croustillant et la croûte légèrement grillée.**



4. Fermez la porte du four.
5. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction BAGEL. Le chiffre de gauche sur l'écran ACL indique le degré de coloration ('DARKNESS') préréglé '4' tandis que celui de droite indique le nombre de moitiés de bagel préréglé '2'.

**CADRAN DE FONCTIONS**



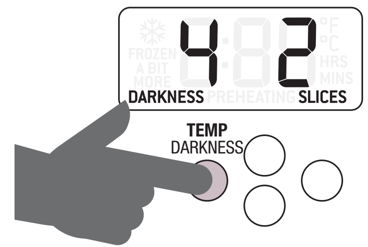




6. Le degré de coloration et le nombre de tranches de bagel peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.

a) Pour modifier le degré de coloration, pressez le bouton DARKNESS jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'DARKNESS' (Coloration).

b) Pressez la flèche vers le bas pour réduire le réglage de coloration, ou celle vers le haut pour l'augmenter.




**NOTE**

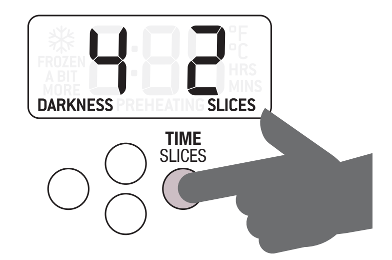
**Les réglages de coloration s'échelonnent de '1' (très pâle) à '7' (très foncé).**

À titre indicatif:

| COLORATION DÉSIRÉE | RÉGLAGE |
|---|---|
| Bagel très pâle | 1 ou 2 |
| Bagel moyen | 3, 4 ou 5 |
| Bagel très foncé | 6 ou 7 |

Lorsque vous utilisez la fonction BAGEL pour la première fois, nous vous recommandons le préréglage '4' afin que vous puissiez ajuster la coloration à votre goût, en fonction de la sorte de bagel et de sa fraîcheur.

c) Pour modifier le nombre de moitiés de bagel, pressez le bouton SLICES jusqu'à ce que l'écran ACL affiche en clignotant 'SLICES' (Tranches). Pressez la flèche vers le bas pour réduire le nombre de moitiés de bagels, ou celle vers le haut pour l'augmenter. Le nombre de moitiés de bagels varie de '1' à '4'.

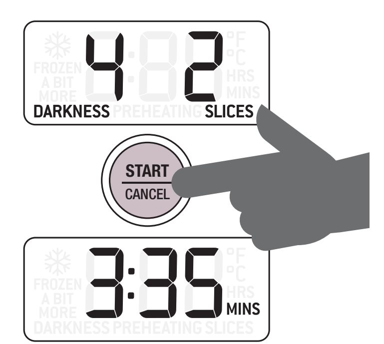


**NOTE**

**Le four mémorisera votre sélection de coloration de BAGEL et le nombre de tranches jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAGEL retournera automatiquement au réglage de coloration par défaut '4' et au nombre de moitiés de bagel préréglé '2'.**

7. Pour activer ce réglage, pressez le bouton START/CANCEL. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

8. Le temps de cuisson apparaîtra et le compte à rebours débutera. Le temps peut être ajusté durant le cycle de cuisson du bagel en pressant le bouton A BIT MOREᴹᶜ ou les flèches vers le haut ou le bas.




**NOTE**

**Durant la fonction BAGEL, l'Élément IQᴹᶜ ajuste automatiquement les éléments chauffants pour obtenir des résultats optimaux. Il est normal que les éléments inférieurs s'éteignent pendant que ceux du haut chauffent à pleine puissance. Ceci permet d'obtenir un bagel coupé à l'intérieur croustillant et à la croute légèrement grillée.**

**NOTE**

**L'Élément IQᴹᶜ ajuste automatiquement le temps de grillage en fonction de la chaleur ambiante du four. Par exemple, si le four est déjà chaud après un cycle de grillage, le temps requis pour le second cycle de grillage sera moins long.**

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

10. Si le cycle de bagel est terminé et que vous préférez votre bagel un peu plus grillé, pressez le bouton A BIT MOREᴹᶜ pour un grillage additionnel de 30 secondes. Si le cycle n'est pas terminé, 30 secondes additionnelles seront ajoutées au temps actuel restant. Si le cycle est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MOREᴹᶜ amorcera le cycle de bagel et le compte à rebours de 30 secondes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MOREᴹᶜ ajoutera du temps additionnel au temps actuel restant, et ce, jusqu'à un maximum de 10 minutes.

**NOTE**

**Par mesure de sécurité, la cuisson continuelle est limitée à un maximum de 10 minutes, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.**



***IMPORTANT***

***Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.***

Vous pouvez mettre fin au cycle de bagel en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL sera illuminé en bleu.

## FONCTION BAKE (CUIRE)

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

### Position de la grille

Position inférieure.

### Réglages optionnels

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

La fonction BAKE (Cuire) permet de cuire les aliments uniformément de bord en bord. Cette fonction est idéale pour cuire les gâteaux, muffins, brownies ou pâtisseries tout autant que les mets congelés préemballés, incluant la lasagne et la tourtière.

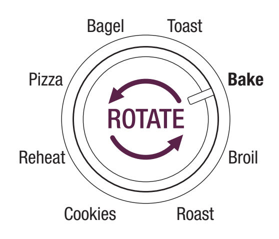
1. Insérez la grille dans la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.

**NOTE**

**Nous vous recommandons de placer la grille à la position inférieure pour la fonction BAKE (Cuire), bien que cela soit à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grosseur des aliments. La position centrale de la grille peut être préférable pour cuire les brownies ou les pâtisseries.**

2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction BAKE (Cuire). L'écran ACL indique la température de cuisson préréglée de '325°F' ('160°C').

**CADRAN DE FONCTIONS**

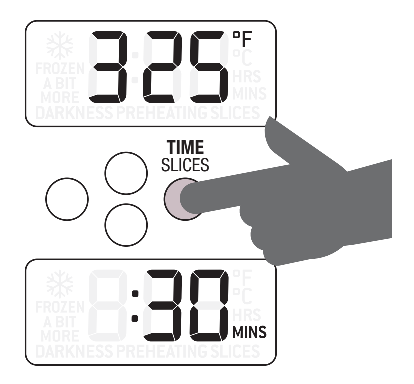





4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant la cuisson:

a) La temperature de cuisson préréglée de '325°F' ('160°C') est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Pour sélectionner la température de cuisson, pressez le bouton TEMP pour ajuster la température par tranches de 10°F, allant de 120°F à 450°F maximum (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à 230°C maximum).

b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL indique le temps de cuisson préréglé de ':30 MINS'.



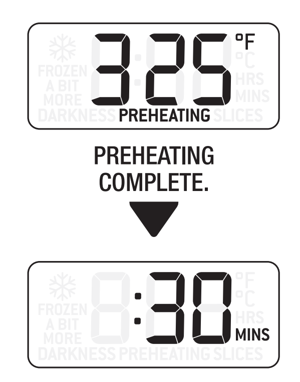

Pressez les flèches vers le bas ou le haut pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à concurrence d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.

**NOTE**

**Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BAKE retournera automatiquement à la température préréglée de '325°F' et au temps préréglé de ':30 MINS'.**

5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

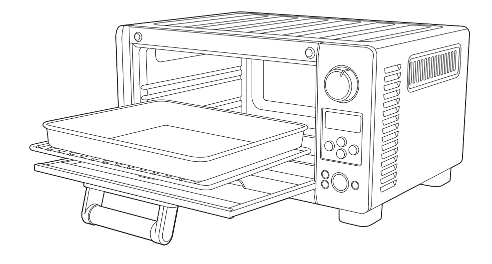
6. L'indication PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois quele cycle de préchauffage sera complété, le signal sonore se fera entendre.

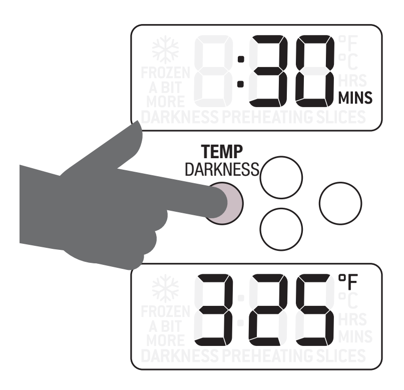



7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.

**NOTE**

**Lorsque vous faites cuire un gâteau, par exemple, nous recommandons de placer le moule sur le plateau de cuisson. Cela fournira une meilleure distrubution de la chaleur sous le gâteau.**






## ⚠ *IMPORTANT*

***Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.***

**NOTE**

**Les plats suivants conviennent à la cuisson dans le four:**

- **Plat à cuisson sans poignées de 19 cm x 28 cm (7½" x 11")**
- **Plat à cuisson carré de 23 cm (9")**
- **Moule pour 6 muffins**
- **Moule à pain de 23 cm (9")**
- **Assiette à tarte de 28 cm (11") maximum**

8. Après que le signal sonore du préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MORE[MC]. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant le bouton TEMP ou TIME.

9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

10. Si le cycle de cuisson est terminé et que vous préférez vos aliments un peu plus cuits, pressez le bouton A BIT MORE[MC] pour un 5 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 5 minutes seront ajoutées au temps actuel restant.
    Si le cycle de cuisson est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE[MC] amorcera le cycle de cuisson et le compte à rebours de 5 minutes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE[MC] ajoutera 5 minutes additionnelles au temps de cuisson, jusqu'à un maximum de 1½ heure.

**NOTE**

**Par mesure de sécurité, le temps de cuisson continuel est limité à 1½ heure, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.**

11. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL sera illuminé en bleu.

## FONCTION ROAST (RÔTIR)

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

### Position de la grille

Position inférieure.

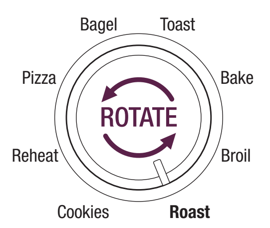
### Réglage optionnel

°F/°C Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction ROAST (Rôtir) convient parfaitement à la cuisson des viandes ou de la volaille et permet d'obtenir une viande tendre et juteuse à l'intérieur et rôtie à la perfection à l'extérieur. Cette fonction est idéale pour rôtir les patates et autres légumes coriaces qui requièrent une cuisson un peu plus longue.

1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction ROAST (Rôtir). L'écran ACL affichera la température préréglée de '350°F'.

**CADRAN DE FONCTIONS**



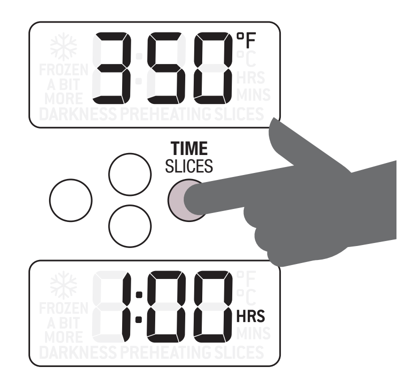




4. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de rôtissage.

a) La température de rôtissage préréglée de '350°F' est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster la température de rotissage par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).

b) Pour sélectionner le temps de rôtissage, pressez le le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps de rôtissage préréglé de '1:00 HRS'.




Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps de rôtissage par tranches d'une minute jusqu'à concurrente d'une heure, ou par tranches de 5 minutes, de 1 à 2 heures.

**NOTE**

**Utilisez le tableau ci-après à titre informatif pour planifier le temps de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson.**

| TYPE/COUPE | TEMPS DE RÔTISSAGE PAR 500 G (1 LB) |
|---|---|
| Boeuf - Oeil de ronde, ronde ou rosbif de côte | 30 minutes |
| Porc - Longe (avec ou sans os) | 35 minutes |
| Agneau - Gigot (avec ou sans os) | 30 minutes |
| Poulet - Entier | 30 minutes |

**NOTE**

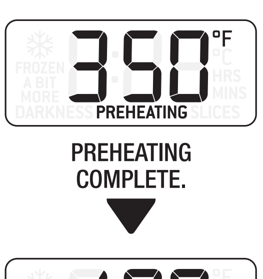
**Nous vous recommandons de limiter le poids de la viande ou du poulet à 2 kg (4,5 lbs). Cependant, le poids maximal peut varier selon le type, la coupe, la forme et la grosseur de la viande.**

**NOTE**

**Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de rôtissage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction ROAST (Rôtir) retournera automatiquement à la température préréglée de '350°F' et au temps de rôtissage préréglé '1:00 HRS'.**

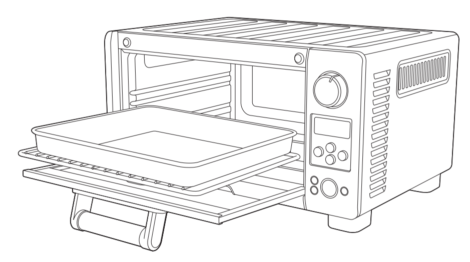
5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera enfendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

6. Le message PREHEATING (Préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que le cycle de préchauffage sera terminé, le signal sonore se fera entendre.






7. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans tout autre plat à cuisson à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin que l'air circule autour des aliments.



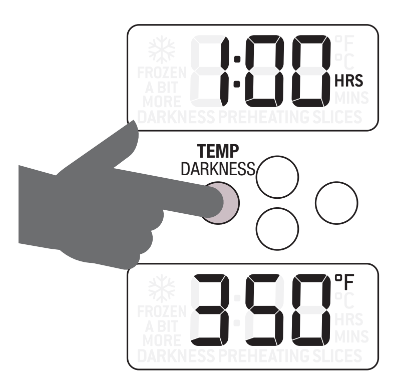
## ⚠ *IMPORTANT*

***Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.***

**NOTE**

**La performance du four sera améliorée si vous vous procurez le grilloir en émail de Breville. Pour le rôtissage, le grilloir en émail de Breville s'insère dans le plateau de cuisson en émail de Breville. Le grilloir est conçu pour laisser passer les gras de cuisson qui s'acheminent dans le plateau de cuisson et ainsi prévenir les éclaboussures, en plus de contribuer à une cuisson santé.**

8. Après que le signal sonore de préchauffage se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de rôtissage en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MORE^MC. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant l'un des boutons TEMP ou TIME.




9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

**NOTE**

**Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Utilisez une minuterie indépendante pour vous rappeler de vérifier la cuisson.**

Si le cycle de rôtissage est terminé, et que vous préférez vos aliments un peu plus cuits, pressez le bouton A BIT MORE^MC pour un 10 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 10 minutes seront ajoutées au temps actuel restant.
Si le cycle de rôtissage est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE^MC amorcera le cycle de rôtissageet le compte à rebours de 10 minutes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE^MC ajoutera 10 minutes additionnelles au temps de rôtissage, et ce, jusqu'à un maximum de 1½ heure.

**NOTE**

**Le bouton A BIT MORE[MC] peut être enfoncé lorsque le four est froid (c.-à-d. pas immédiatement après un cycle de cuisson); le four commencera alors la cuisson. Cependant, la fonction ROAST n'utilisera pas la phase habituelle de 'préchauffage' dans ce cas. Si le four est froid, le meilleur rendement sera obtenu en utilisant le bouton START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser A BIT MORE[MC] durant un cycle de cuisson ou immédiatement après.**

**NOTE**

**Par mesure de sécurité, la cuisson continuelle est limitée à un maximum de 1½ heure, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.**

10. Le cycle de rôtissage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle et le contour du bouton ne sera plus illuminé.

## FONCTION BROIL (DORER)

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

### Position de la grille

Position supérieure.

### Réglage optionnel

°F/°C Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE.

La fonction BROIL est idéale pour les sandwichs ouverts, les cubes de viande, la volaille, le poisson et les légumes. Elle sert également à colorer les plats en cocotte et les gratins.

1. Insérez la grille à la position supérieure, en plaçant les rayons vers le haut.

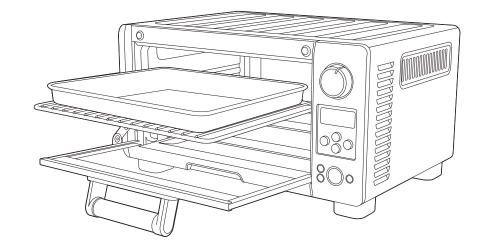
**NOTE**

**Pour faire dorer les aliments, nous vous recommandons d'insérer la grille à la position supérieure, bien que cela soit à titre informatif seulement. La position centrale pourrait convenir davantage à certains aliments, selon la recette utilisée, la quantité et la taille des aliments et vos goûts personnels.**

**Par exemple, la position centrale de la grille serait appropriée pour griller des aliments dont la hauteur peut toucher aux éléments chauffants, et dont l'épaisseur peut exiger un grillage plus lent, comme les hamburgers ou les ailes de poulet marinés.**

**Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.**

2. Déposez les aliments dans le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



3. Fermez la porte du four.

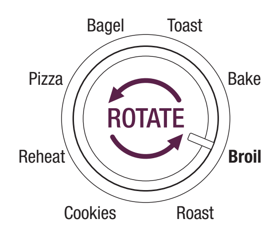


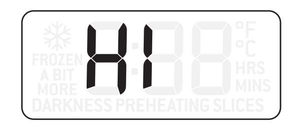
### IMPORTANT

***Assurez-vous que la porte du four est bien fermée avant d'utiliser la fonction BROIL.***

4. Tournez le cadran de FONCTIONS à la fonction BROIL. L'écran ACL affichera la température préréglée 'HI' (Élevée).

**CADRAN DE FONCTIONS**



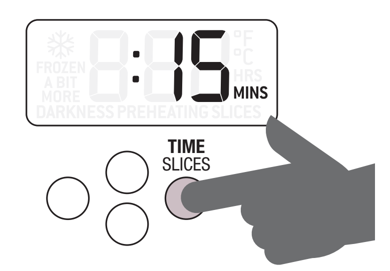

5. La température et le temps de gratinage peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de gratinage.

a) La température 'HI' affichée sur l'écran ACL est le réglage par défaut pour la température de grillage. Pour sélectionner la température de gratinage, tournez le cadran et choisissez 'HI' (élevée) ou 'LO' (basse).

**NOTE**

**Les deux niveaux de température préréglés vous permettent de modifier la vitesse de gratinage - la rapidité à laquelle le dessus des aliments brunit - en fonction du genre et de la quantité d'aliments à dorer et de vos goûts personnels. Bien que nous vous suggérions de faire dorer les aliments en utilisant le réglage 'HI', il serait approprié d'essayer différents réglages de température et de temps de gratinage, afin d'obtenir les résultats escomptés.**

b) Pour sélectionner le temps de gratinage, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':10 MINS'. Pressez les flèches vers le haut ou vers le bas pour ajuster le temps de gratinage par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 20 minutes.



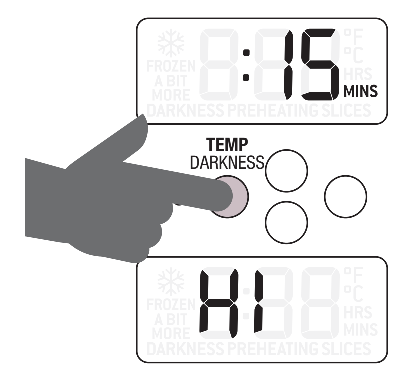

| TYPE/ COUPE | POIDS/ ÉPAISSEUR | TEMPS DE GRATINAGE |
|---|---|---|
| Boeuf<br>Surlonge<br>Hamburger | <br>1" (2.5cm)<br>1" (2.5cm) | <br>12-15 mins<br>10-15 mins |
| Porc<br>Côtelettes<br>Côtes levées<br>Bacon | <br>1" (2.5cm)<br>1 carré<br>3 tranches | <br>15 mins<br>20 mins<br>10 mins |

| TYPE/ COUPE | POIDS/ ÉPAISSEUR | TEMPS DE GRATINAGE |
|---|---|---|
| Agneau<br>Côtelettes<br>Escalopes | 4 morceaux<br>8 morceaux | 15 mins<br>10-12 mins |
| Saucisses<br>Petites<br>Grosses | 8 morceaux<br>6 morceaux | 8 mins<br>12 mins |
| Poulet<br>Ailes<br>Poitrines ou Cuisses | 1lb (500g)<br>0,5lb (250g) | 12-15 mins<br>20 mins |
| Poisson | 0,5lb (250g)<br>1lb (500g) | 8 mins<br>8-10 mins |
| Fromage fondu | | 3-5 mins |

**NOTE**

**Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de gratinage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction BROIL retournera automatiquement aux préréglages de température 'HI'et de temps ':15 MINS'.**

6. Pressez le bouton START/CANCEL pour aciver ce réglage. Le contour s'illuminera en rouge et le signal sonore se fera entendre.
7. Le temps sera affiché et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de gratinage en pressant les flèches vers le haut ou le bas. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson affichés sur l'écran ACL en pressant le bouton TEMP ou TIME.




**NOTE**

**Il peut s'avérer utile de tourner les aliments une fois à mi-cuisson, en fonction du type de viande à faire dorer, afin d'obtenir une cuisson et un gratinage uniformes.**

8. À la fin du cycle de gratinage, le signal sonore se fera entendre trois fois. Le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé en rouge.

## ⚠ IMPORTANT

***Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.***

9. Le cycle pour dorer peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle et le contour du bouton ne sera plus illuminé.

10. Si le cycle pour dorer est terminé et que vous préférez vos aliments un peu plus dorés, pressez le bouton A BIT MORE[MC] pour un 2 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 2 minutes seront ajoutées au temps actuel restant. Si le cycle est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE[MC] amorcera le cycle pour dorer et le compte à rebours de 2 minutes. Chaque sélection subséquente du bouton A BIT MORE[MC] ajoutera 2 minutes additionnelles au temps pour dorer, et ce, jusqu'à un maximum de 20 minutes.

**NOTE**

**Par mesure de sécurité, le temps de cuisson continuel est limité à 20 minutes, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le maximum de durée continuelle a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.**

## FONCTION PIZZA

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de garder une température constante.

### Position de la grille

Position centrale.

### Réglages optionnels

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

°F/°C Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

La fonction PIZZA sert à faire fondre et griller le fromage et la garniture tout en gardant la croûte croustillante.

1. Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut et fermez la porte.

**NOTE**

**Nous vous recommandons d'utiliser la position centrale de la grille pour la fonction PIZZA. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grandeur de la pizza. La position inférieure de la grille pourrait mieux convenir à certaines pizzas fraîches.**

**Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.**

## NOTE

**Si vous faites cuire une pizza congelée, assurez-vous de retirer l'emballage, incluant le carton, le plastique, le papier ou tout autre matériel inflammable, avant de placer la pizza dans le four.**

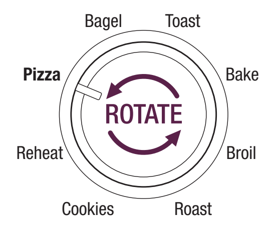
**Breville recommande d'utiliser une place à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle réflètent la chaleur et de ce fait, la croute pourrait ne pas être suffisamment croustillante.**

**La plaque à pizza antiadhésive de 11' (28cm) est offerte en option et peut être achetée sur breville.com**

**Pour une croute plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir. Pour une cuisson uniforme, nous vous recommandons de tourner la pizza sur 90° à mi-cuisson.**

2. Tournez le cadran de FONCTIONS à PIZZA. L'écran ACL affichera la température préréglée de "425°F" ainsi que la fonction préréglée ❄ FROZEN FOODS (Aliments congelés) (voir à la page 113 pour la cuisson d'une pizza fraîche).

CADRAN DE FONCTIONS



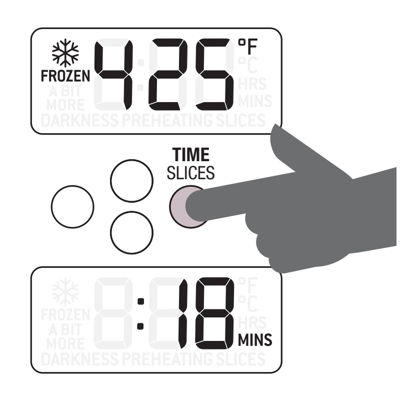




3. La température et le temps de cuisson de la pizza peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.

a) La température de cuisson préréglée de 425°F (220°C) est la température par défaut affichée sur l'écran ACL. Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster la température de cuisson par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).

b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le bouton TIME et l'écran ACL affichera le temps préréglé de ':18 MINS'.




Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à 1 heure.

## NOTE

**Vu la variété considérable de pizzas disponibles, vous devrez déterminer si vous cuisez une pizza fraîche ou congelée, avec une croûte mince ou épaisse, et ajuster le temps de cuisson en conséquence.**

**Par exemple, la pizza congelée peut nécessiter un plus long temps de cuisson, de même que la pizza à croûte épaisse.**

**NOTE**

**Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson de la pizza jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranciez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction PIZZA réactivera automatiquement la température préréglée de 425°F (220°C), le temps préréglé de ':18MINS' et le réglage par défaut ❄ FROZEN FOODS (Aliments congelés).**

4. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

5. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois que le cycle de préchauffage sera terminé, le signal sonore se fera entendre.




PREHEATING COMPLETE.

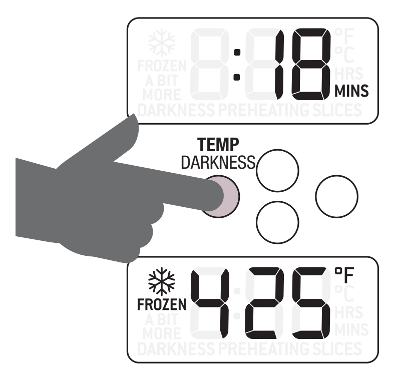



6. Placez la plaque à pizza ou la pizza au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour.

**NOTE**

**La couleur, le format et l'épaisseur de la plaque à pizza peut affecter la coloration ou la texture croustillante de la croute de la pizza.**

7. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas. Alternez entre la température et le temps de cuisson sur l'écran ACL en pressant le bouton TEMP ou TIME.




**NOTE**

**Des pizzas plus larges peuvent griller de façon irrégulière dans un four compact. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez délicatement la pizza sur 90° pour obtenir un grillage uniforme.**

8. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne se plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

**NOTE**

**Veillez à utiliser des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour retirer la pizza du four, car le fromage fondu et la garniture sont très chauds.**

9. Si le cycle de pizza est terminé et que vous préférez votre pizza un peu plus cuite, pressez le bouton A BIT MORE™ pour un 5 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 5 minutes seront ajoutées à la fin du temps qui reste. Si le cycle de pizza est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE™ amorcera le cycle de pizza et le compte à rebours de 5 minutes. Chaque fois que vous sélectionnerez le bouton A BIT MORE™, 5 minutes additionnelles seront ajoutées au temps de cuisson, jusqu'à un maximum d'une heure.

**NOTE**

**Le bouton A BIT MORE™ peut être enfoncé lorsque le four est froid (c.-à-d. pas immédiatement après un cycle de cuisson); le four commencera alors la cuisson. Cependant, la fonction PIZZA n'utilisera pas la phase habituelle de 'préchauffage' dans ce cas. Si le four est froid, le meilleur rendement sera obtenu en utilisant le bouton START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser A BIT MORE™ durant un cycle de cuisson ou immédiatement après.**

**NOTE**

**Par mesure de sécurité, la cuisson continuelle est limitée à un maximum d'une heure, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.**

10. Le cycle de pizza peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle et le contour du bouton ne sera plus illuminé.

**Une note sur les pierres à pizza**

Quand vous utilisez une pierre à pizza, il est essentiel de la réchauffer au préalable (sans pizza) pour de meilleurs résultats.

1. Insérez la grille au centre du four, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez la pierre à pizza au centre de la grille, afin de laisser circuler l'air tout autour.
3. Fermez la porte du four.
4. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
5. L'indication PREHEATING (préchauffage) clignotera sur l'écran ACL. Une fois que la température requise sera atteinte, le signal sonore se fera entendre.
6. Le temps s'affichera et le compte à rebours débutera par tranches d'une minute.
7. Une fois que la pierre à pizza sera réchauffée, le signal sonore se fera entendre trois fois, le contour du bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
8. Maintenant, placez délicatement la pizza congelée sur la pierre à pizza chaude.
9. Sélectionnez le réglage de pizza voulu et pressez le bouton START/CANCEL pour réactiver le cycle de pizza.

**NOTE**

**Pour cuire de la pizza fraîche, nous vous conseillons d'utiliser des poignées isolantes ou gants de cuisine pour retirer la grille et la pierre à pizza du four et les placer sur la porte du four ou sur le comptoir. Cela vous aidera à transférer la pizza fraîche sur la pierre à pizza réchauffée. Utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine pour réinsérer la grille et la pierre à pizza dans le four.**

## FONCTION COOKIES (BISCUITS)

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour régulariser la température adéquate.

### Position de la grille

Position centrale.

### Réglages optionnels

Bouton FROZEN FOODS (Aliments congelés)

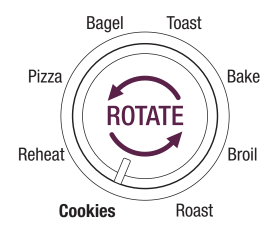
Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

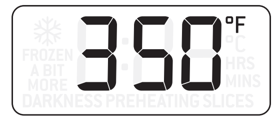
La fonction COOKIES est idéale pour cuire les biscuits maison ou achetés, ou tout autre régal.

Cette fonction convient parfaitement aux croissants prêts à cuire, aux brioches à la cannelle et aux strudels.

1. Insérez la grille dans la position centrale, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le cadran de FONCTIONS à COOKIES. L'écran ACL affichera la température préréglée de '350˚F'.

**CADRAN DE FONCTIONS**

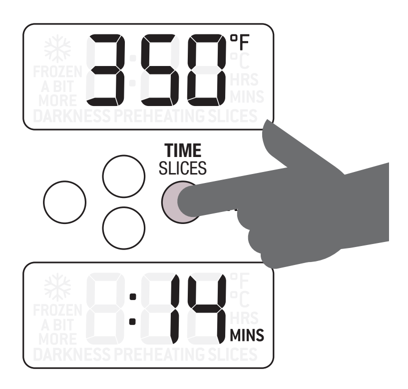



4. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de cuisson.

a) La température de cuisson préréglée de 350˚F (175°c) est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).

b) Pour sélectionner le temps de cuisson, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':14 MINS'.




Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps de cuisson par tranches d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

**NOTE**

**Vu la variété considérable de types de biscuits, vous devrez considérer quelle sorte de pâte à biscuits vous désirez cuire, fraîche, réfrigérée ou congelée, et ajuster le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.**

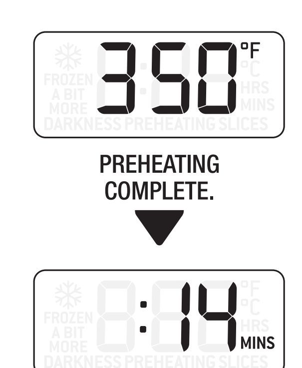
**Par exemple, de la pâte à biscuits congelée nécessitera un plus long temps de cuisson. La quantité de pâte par biscuit ou l'épaisseur peuvent aussi influencer le temps de cuisson.**

**NOTE**

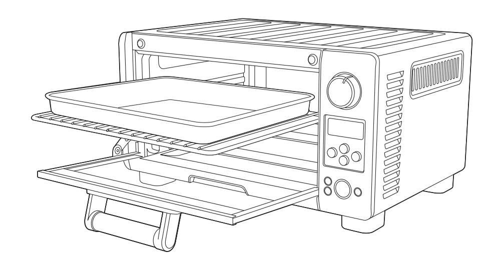
**Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de cuisson des biscuits jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction COOKIE (Biscuits) retournera automatiquement aux préréglages de température de 350°F (175°C) et de temps préréglé de ':14 MINS'.**

5. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.

6. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING' (Préchauffage). Une fois le cycle de préchauffage terminé, le signal sonore se fera entendre.



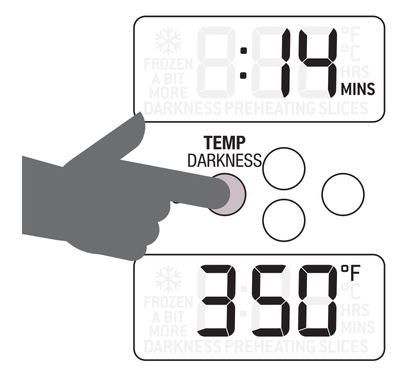

7. Déposez les aliments sur le plateau en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, et placez-le au centre de la grille, de façon à ce que l'air circule tout autour des aliments.



**NOTE**

**Il peut être nécessaire de graisser légèrement le plateau de cuisson en émail ou de le chemiser de papier parchemin afin d'empêcher les biscuits de coller.**

8. Après que le signal sonore de préchauffage (PREHEATING) se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MOREMC. Vous pourrez altérer la température et le temps de cuisson en pressant le centre du cadran TEMP/TIME.




9. À la fin du cycle de cuisson, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton START/CANCEL ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.



## *IMPORTANT*

***Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.***

10. Si le cycle de biscuits est terminé, et que vous préférez vos biscuits un peu plus cuits, pressez le bouton A BIT MOREMC pour un 2 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 2 minutes seront ajoutées à la fin du temps qui reste. Si le cycle de cuisson est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MOREMC amorcera le cycle de cuisson des biscuits et le compte à rebours de 2 minutes. Chaque fois que vous sélectionnerez le bouton A BIT MOREMC, 2 minutes additionnelles seront ajoutées au temps de cuisson, jusqu'à un maximum de 1 heure.

### NOTE

**Le bouton A BIT MOREMC peut être enfoncé lorsque le four est froid (c.-à-d. pas immédiatement après un cycle de cuisson); le four commencera alors la cuisson. Cependant, la fonction COOKIES n'utilisera pas la phase habituelle de 'préchauffage' dans ce cas. Si le four est froid, le meilleur rendement sera obtenu en utilisant le bouton START/CANCEL. Il est préférable d'utiliser A BIT MOREMC durant un cycle de cuisson ou immédiatement après.**

### NOTE

**Par mesure de sécurité, la cuisson continuelle est limitée à un maximum de une heure, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le temps continu maximal a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.**

11. Le cycle de cuisson peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

## FONCTION REHEAT (RÉCHAUFFER)

### Éléments chauffants

Les éléments supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour garder une température constante.

### Position de la grille

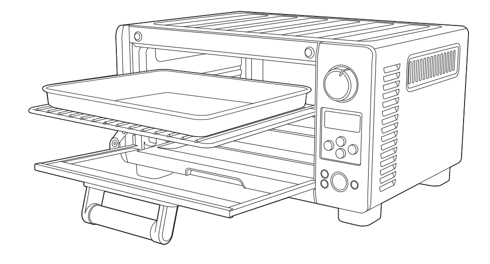
Position inférieure.

### Réglage optionnel

°F/°C Bouton de CONVERSION DE TEMPÉRATURE

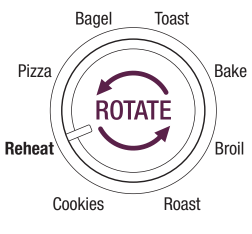
La fonction REHEAT est idéale pour réchauffer les restes de table sans les griller. Cette fonction utilise un mode de cuisson plus doux, idéal pour bien réchauffer sans trop cuire les aliments.

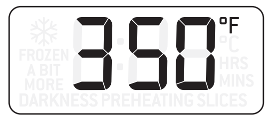
1. Insérez la grille à la position inférieure, en plaçant les rayons vers le haut.
2. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en émail de Breville ou dans un plat à l'épreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afin de laisser circuler l'air autour des aliments.



3. Fermez la porte du four.
4. Tournez le cadran de FONCTIONS jusqu'à la fonction REHEAT. L'écran ACL indique la température préréglée de '325°F' ('160°C').

**CADRAN DE FONCTIONS**

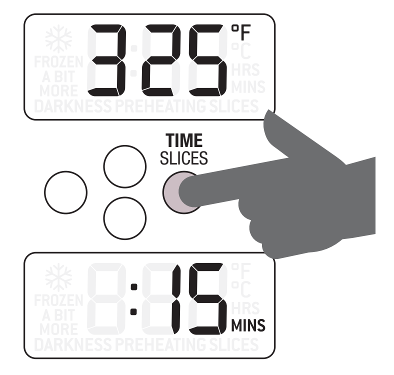


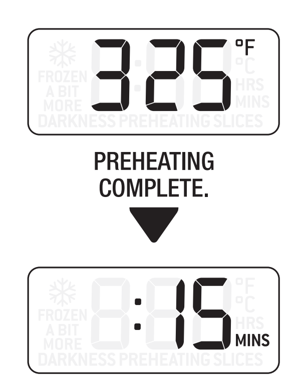




5. La température et le temps peuvent être ajustés avant ou durant le cycle de réchauffage.

a) La température de réchauffage préréglée de 325°F est affichée comme la température par défaut sur l'écran ACL. Tournez le cadran TEMP/TIME pour ajuster la température par tranches de 10°F, de 120°F à un maximum de 450°F (ou en degrés Celsius, par tranches de 5°C, de 50°C à un maximum de 230°C).

b) Pour sélectionner le temps de réchauffage, pressez le bouton TIME jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le temps préréglé de ':15 MINS'.



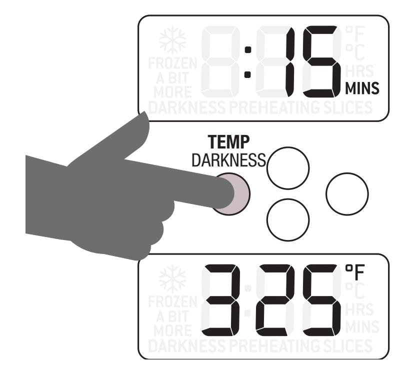




Pressez les flèches vers le haut ou le bas pour ajuster le temps et la température de cuisson par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure, et par tranches de 5 minutes entre 1 et 2 heures.

## NOTE

**Le four mémorisera votre sélection de température et de temps de réchauffage jusqu'à ce que vous la changiez ou que vous débranchiez le four. Lorsque le four sera rebranché, la fonction REHEAT (Réchauffer) retournera automatiquement aux préréglages de température de '325°F' et le temps préréglé de ':15 MINS'.**

6. Pressez le bouton START/CANCEL pour activer ce réglage. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, le signal sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. L'écran ACL affichera en clignotant 'PREHEATING'. Une fois le cycle de préchauffage terminé, le signal sonore se fera entendre.
8. Placez les aliments sur le plateau de cuisson en email de Breville ou dans un plat a l'epreuve de la chaleur, puis placez le plateau au centre de la grille afi n de laisser circuler l'air autour des aliments.
9. Après que le signal sonore se sera fait entendre, le compte à rebours débutera automatiquement par tranches d'une minute. La température et le temps peuvent être ajustés durant le cycle de cuisson en pressant les flèches vers le haut ou le bas ou le bouton A BIT MORE^MC. Vous pourrez modifier la température et le temps de cuisson en pressant le bouton TEMP ou TIME.



10. À la fin du cycle de réchauffage, le signal sonore se fera entendre trois fois, le bouton START/CANCEL cessera d'être illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

11. Si le cycle de réchauffage est terminé ou près de l'être, et que vous préférez que vos aliments soient un peu plus réchauffés, pressez le bouton A BIT MORE[MC] pour un 5 minutes additionnel. Si le cycle n'est pas terminé, 5 minutes seront ajoutées à la fin du temps qui reste. Si le cycle de cuisson est terminé, le fait de presser le bouton A BIT MORE[MC] amorcera le cycle de réchauffage et le compte à rebours de 5 minutes. Chaque fois que vous sélectionnerez le bouton A BIT MORE[MC], 5 minutes additionnelles seront ajoutées au temps de réchauffage, jusqu'à un maximum de 2 heures.

## ⚠ *IMPORTANT*

***Le boîtier du four, incluant la porte, est très chaud durant et immédiatement après l'usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler.***

12. Le cycle de réchauffage peut être interrompu en tout temps en pressant le bouton START/CANCEL. Cela annulera le cycle, le contour du bouton ne sera plus illuminé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.

**NOTE**

**Par mesure de sécurité, la cuisson continuelle est limitée à un maximum de 2 heures, incluant le temps écoulé durant le cycle. Si le four ne vous permet pas d'ajouter du temps supplémentaire, c'est que le maximum de durée continuelle a été atteint. Laissez le four refroidir avant de reprendre le cycle.**

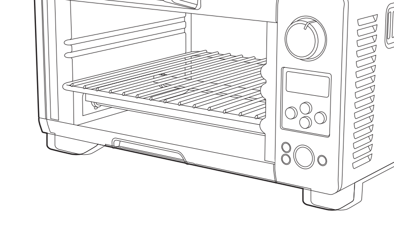
# UTILISATION DU RÉCHAUD

de votre Mini Smart Oven^MC de Breville

## UTILISATION DU RÉCHAUD

Le dessus du four devient extrêmement chaud durant et après usage. N'y déposez aucun objet lorsqu'il est en marche.

La seule exception: des plats en céramique disposés en un étage pour être réchauffés.



 ***IMPORTANT***

***L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.***

 ***IMPORTANT***

***Le boîtier du four, incluant la porte, est très chauds durant et après usage. Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour déposer les aliments dans le four, les retirer ou les manipuler. Vous pouvez également laisser refroidir le four avant de le vous en servir.***

# ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre Mini Smart Oven^MC de Breville

Éteignez le four en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint que le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge et que l'écran ACL est illuminé en bleu. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement, de même que tous les accessoires, avant de le démonter et de le nettoyer.

**NOTE**

**N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer ou ustensiles métallisés pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, incluant le ramasse-miettes.**

**N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou ustensiles métallisés pour nettoyer les accessoires, car ils peuvent endommager l'émail du plateau de cuisson.**

**Nettoyage du boîtier et de la porte**

1. Essuyez le boîtier du four avec une éponge douce et humide. Un liquide nettoyant sans abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour prévenir l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte en verre, utilisez un nettoyant à vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide, ou encore des tampons à récurer en plastique. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons métallisés à récurer car ils pourraient égratigner la surface du four.
3. Laissez sécher complètement toutes les surfaces du four avant de le brancher et de le faire démarrer.

***IMPORTANT***

***N'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait causer un risque d'électrocution.***

**Nettoyage de l'intérieur du four**

1. Les parois internes du four sont recouvertes d'un enduit antiadhésif qui facilite le nettoyage. Pour nettoyer les éclaboussures, essuyez-les avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le four, avant le nettoyage. Évitez de toucher aux éléments chauffants au quartz.



***IMPORTANT***

***Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous nettoyez les éléments chauffants au quartz. Laissez le four refroidir complètement, puis essuyez les éléments délicatement sur la longueur avec une éponge douce et humide ou un chiffon. N'utilisez aucun nettoyant ou agent nettoyant. Laissez les éléments chauffants sécher complètement avant de brancher le four et de le mettre en marche.***

2. Laissez sécher complètement toutes les surfaces du four avant de le brancher et de le mettre en marche.

**Nettoyage du ramasse-miettes**

1. Après chaque utilisation, laissez le four refroidir, retirez le ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide sans-abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant le nettoyage. Bien assécher.
2. Pour nettoyer les résidus tenaces, laissez tremper le plateau dans de l'eau chaude savonneuse puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
3. Assurez-vous de toujours replacer le ramasse-miettes dans le four après l'avoir nettoyé et avant de brancher le four et de le mettre en marche.

**Nettoyage de la grille et du plateau de cuisson.**

1. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un tampon à récurer en plastique. Rincer et bien assécher.
2. Afin de prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous ne recommandons pas de les placer dans le lave-vaisselle.

**Rangement**

1. Assurez-vous que le four est éteint en pressant le bouton START/CANCEL. Le four est éteint quant le contour du bouton n'est plus illuminé en rouge. Puis débranchez-le de la prise murale.
2. Laissez refroidir complètement le four et tous les accessoires.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le ramasse-miettes est bien inséré dans le four et que le plateau de cuisson est placé sur la grille au centre du four.
5. Veillez à bien fermer la porte.
6. Rangez le four pour qu'il repose sur ses pieds. Ne déposez aucun objet sur le dessus du four ou à l'intérieur, sauf les accessoires.

# TRUCS UTILES

pour votre Mini Smart Oven$^{MC}$ de Breville

- Pour toute question concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisson spécialisés pour four compact, contactez directement le fabricant.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des casseroles ou plats non métallisés, comme la céramique ou le verre. Assurez-vous qu'ils sont à l'épreuve de la chaleur, pour éviter qu'ils ne craquellent.
- L'acide citrique que l'on retrouve dans le jus d'orange, de citron ou de lime peut endommager l'émail vitrifié du plateau de cuisson. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en acide citrique, il est fortement recommandé de chemiser la surface en émail avec du papier d'aluminium ou sulfurisé, pour prolonger la durée de vie des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier d'aluminium. Assurez-vous qu'il recouvre parfaitement le plat et n'entre pas en contact avec les éléments chauffants du four, car cela pourrait causer de la surchauffe et un risque d'incendie.
- Lorsque vous recouvrez les accessoires, casseroles ou plats de papier d'aluminium, il est recommandé de placer la grille à la position centrale ou inférieure du four. Cela minimisera le risque pour le papier aluminium d'entrer en contact avec les éléments chauffants supérieurs.
- Soyez prudent lorsque vous recouvrez un plat ou une casserole dans le four, car la pression accumulée sous le couvercle peut faire jaillir les ingrédients ou craqueler le plat.
- Due à la température élevée du four, Breville ne recommande pas de placer le four dans un espace clos. Le fait de le placer dans un espace fermé comme une armoire ou le renfoncement d'un mur peut faire surchauffer l'appareil, en endommager la surface et décolorer le mur, dû à la chaleur radiante et la vapeur se dégageant autour de la porte du four.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

# GUIDE DE DÉPANNAGE

| PROBLÈME POSSIBLE | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Le four ne s'allume pas** | • Vérifiez si la fiche est bien insérée dans la prise murale.<br>• Branchez l'appareil dans une prise murale indépendante.<br>• Branchez l'appareil dans une autre prise murale.<br>• Remettez le disjoncteur en position initiale, si nécessaire. |
| **J'aimerais restaurer les réglages par défaut sur l'écran ACL** | • Le four mémorise le dernier réglage utilisé pour chaque fonction, à moins que vous n'ayez débranché le four.<br>• Pour restaurer les réglages par défaut de chaque fonction, débranchez l'appareil, attendez 5 minutes puis rebranchez-le. |
| **L'écran AC L n'est plus illuminé** | • Le four passe en mode veille (STANDBY) s'il n'est pas utilisé pendant 10 minutes. L'écran ACL cesse alors d'être illuminé, cependant trois tirets apparaîtront.<br>• Pour réactiver le four après le mode veille (STANDBY), enfoncez le bouton de démarrage START/ CANCEL ou tournez n'importe quel bouton. L'écran ACL s'illuminera. |
| **La pizza ne cuit pas uniformément** | • Des pizzas très larges peuvent griller de façon inégale dans des fours compacts. Ouvrez la porte du four à mi-cuisson et tournez la pizza sur 90° pour un grillage plus uniforme. |
| **La croute de la pizza n'est pas croustillante** | • Breville recommande d'utiliser une place à pizza antiadhésive foncée pour cuire la pizza. Les plaques de couleur pâle réflètent la chaleur et de ce fait, la croute pourrait ne pas être suffisamment croustillante. Les accessoires pour le four sont disponibles à breville.com<br>• Pour une croute plus croustillante, la pizza peut être cuite directement sur la grille du four. Cependant, si le fromage ou d'autres ingrédients tombent sur les éléments chauffants, un risque potentiel d'incendie peut survenir. |
| **Je ne peux pas sélectionner le bouton FROZEN FOOD** | • Le bouton FROZEN FOODS peut être sélectionné seulement pour les fonctions TOAST (Griller), BAGEL, BAKE (Cuire), PIZZA et COOKIE (Biscuits). |
| **De la vapeur s'échappe du haut de la porte du four** | • Ceci est normal. Le joint de la porte permet à la vapeur produite par des aliments à haute teneur en humidité, comme le pain congelé, de s'échapper. |

| PROBLÈME POSSIBLE | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **De l'eau s'égoutte sous la porte et coule sur le comptoir** | • Ceci est normal. La condensation formée par les aliments à haute teneur en humidité, laissera de l'eau couler à l'intérieur de la porte et peut-être dégoutter sur le comptoir. |
| **La température affichée sur l'écran ACL ne correspond pas à la température à l'intérieur du four.** | • Pour s'assurer que les mesures sont standardisées, les températures du four ont été calibrées à partir de la fonction TOAST (au centre de la grille centrale et sans plateau de cuisson). Revérifiez la température à cette position, en gardant la porte du four fermée durant 10 minutes, car la chaleur s'en échappera chaque fois que vous ouvrirez la porte. |
| **L'écran ACL affiche 'E01'** | • L'écran ACL affichera 'E01' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE). |
| **L'écran ACL affiche 'E02'** | • L'écran ACL affiche 'E02' lorsque l'appareil ne peut être réinitialisé. Dans un tel cas, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE). |
| **L'écran ACL affiche 'E03'** | • L'écran ACL affichera 'E03' si la température du four excède la limite maximale. Débranchez le four, laissez-le refroidir 15 minutes, puis rebranchez-le.<br>• Si le message 'E03' persiste, contactez le Service à la clientèle de Breville (1-866-BREVILLE). |
| **L'écran ACL affiche 'E04'** | • L'écran ACL affichera 'E04' si la température ambiante est sous la limite minimale. Débranchez le four et placez-le dans un endroit plus chaud. |

# RECETTES

## CHIPS DE PAIN PITA

**Fonction: TOAST**
**Coloration: 5**
**Tranches: 4**
**Portions: 32**

### INGRÉDIENTS

4 pains pita au blé entier
¼ tasse (60ml) d'huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) de sel
Une pincée de poivre de cayenne (optionnel)
2 c. à soupe (30 ml) de basilic séché
½ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'ail
¼ c. à thé (1 ml) de paprika

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le sel, la cayenne (optionnel), le basilic séché, la poudre d'ail et le paprika. Réserver.
2. À l'aide de ciseaux, découper le contour d'un pain pita pour en faire deux rondelles. Badigeonner l'intérieur du pain d'huile assaisonnée. Couper en 8 triangles et disposer en une seule couche sur une plaque à cuisson, le côté huilé vers le haut.
3. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à TOAST. Régler la COLORATION à #3 et le nombre de TRANCHES à #3. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Répéter l'opération pour les autres pains pita.

### PETIT CONSEIL

Servir les chips de pain pita avec une trempette de poivrons rouges grillés, épinards et brocoli (recette en page 132).

### NOTE

Les chips de pain pita sont excellentes servies seules, avec salsa ou en accompagnement pour la salade.

## TREMPETTE DE POIVRON ROUGE GRILLÉ, ÉPINARDS ET BROCOLI

**Fonctions: BROIL et BAKE**
**Portions: 4 tasses**

### INGRÉDIENTS

¼ tasse (60 ml) d'épinards cuits et essorés
1 tasse (250 ml) de petits fleurets de brocoli
1 petit poivron rouge
1 gousse d'ail écrasée
¼ tasse (60 ml) de fromage Parmesan fraîchement râpé
¾ tasse (180 ml) de mayonnaise
¾ tasse (180 ml) Mozzarella râpé

### MARCHE À SUIVRE

**Griller le poivron rouge**

1. Couper le poivron en 4 morceaux. Retirer les graines et la queue. Aplatir chaque morceaux et déposer sur le plateau de cuisson en émail de Breville, le côté peau sur le dessus.
2. Placer la grille à la position supérieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BROIL, régler la TEMPÉRATURE à HI et le TEMPS à 12 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Faire griller le poivron rouge jusqu'à ce que la peau noircisse.
4. Retirer le poivron du four. La peau se décollera en refroidissant.
5. Quand le poivron sera assez refroidi, retirer la peau. Couper le poivron en petits dés.

**La trempette**

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients.
2. Transférer le mélange dans un plat à cuisson de 4 tasses (1 litre) ou deux plats de 2 tasses (500 ml).
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Cuire la trempette jusqu'à ce qu'elle bouillonne et soit complètement réchauffée.

**PETIT TRUC**

**Servir la trempette avec les chips de pain pita (recette en page 129).**

## POMMES DE TERRE AU FOUR CUITES 2 FOIS

**Fonction: BAKE**
**Portions: 4**

### INGRÉDIENTS

4 pommes de terre de 14 oz, lavées
1 c. à soupe (15 ml) de beurre
¼ c. à thé (1 ml) de sel
3 c. à soupe (45 ml) de crème sûre
2 c. à soupe (30 ml) de lait de beurre ou de lait
2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette hachées
1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé
5 tranches de bacon

### CUIRE LES POMMES DE TERRE

1. Placer la grille à la position inférieure et y déposer les pommes de terre.
2. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 450°F (230°C) et le TEMPS de cuisson à 1 heure. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre se retire facilement.

### CUIRE LE BACON

1. Étaler en une seule couche les tranches de bacon sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Laisser le cadran de FONCTON à BAKE et régler la TEMPÉRATURE à 400˚F (205˚C) et le TEMPS à 8 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
3. Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Émietter et réserver.

### MONTER LES POMMES DE TERRE

Placer les pommes de terre à l'horizontale et couper une calotte de ¼ po. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère à thé et réserver dans un bol moyen. Réserver les pommes de terre évidées pour les farcir ultérieurement.

1. Couper une tranche de ¼" sur le dessus de chaque pomme de terre. À l'aide d'une cuillère à thé, retirer la pulpe de chaque pomme de terre et la mettre dans un bol moyen. Garder les pelures pour les farcir.
2. Ajouter le beurre, la crème sûre, le lait de beurre, le sel, la ciboulette et tout le bacon émietté, sauf 1 c. à soupe. Mélanger tout le fromage râpé, sauf 2 c. à soupe. Déposer à la cuillère le mélange dans chaque 'barquette'. Terminer avec le reste de bacon et de fromage.
3. Étaler les pommes de terre dans le plateau de cuisson.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 375˚F (192˚C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien chaudes et que le fromage soit fondu.

## CÔTES LEVÉES À LA SAUCE BBQ ASIATIQUE

**Fonction: BAKE**
**Température: 350°F (175°C)**
**Cuisson: 25 minutes**
**Portions: 1 carré de côtes levées**

### INGRÉDIENTS

⅓ tasse (80 ml) de sauce aux prunes
½ tasse (125 ml) de sauce hoisin
¼ tasse (60ml) de sauce soya faible en sel
¼ tasse (60 ml) de sauce aux huîtres
¼ tasse (60 ml) de miel
2 c. à soupe (30 ml) de gingembre émincé
2 gousses d'ail émincées
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de sésame
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
1 c. à soupe (15 ml) de zeste d'orange
1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante (optionnel)
1 carré de côtes levées

### PRÉPARER LA MARINADE

1. Dans un bol moyen, mélanger les sauces (aux prunes, hoisin, soya et aux huîtres), le miel, l'huile de sésame, le vinaigre de cidre, le zeste d'orange et la sauce piquante (optionnel). Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
2. Remplir un grand chaudron d'eau et porter à ébullition. Préparer les côtes levées en enlevant l'excès de gras.
3. Enlever la membrane transparente qui recouvre le dessous des côtes, en la tirant sur un côté. Cela permet à la marinade de pénétrer davantage dans la viande.
4. Une fois que l'eau bouille, y déposer délicatement les côtes levées. Abaisser le feu à médium/doux et laisser bouillir 25-30 minutes, ce qui éliminera le gras.
5. Retirer les côtes levées à l'aide de pinces de cuisine, et rincer à l'eau froide. Couper en sections de 1 ou 2 côtes (os).
6. Réserver ½ tasse de marinade pour badigeonner. Déposer les côtes levées dans le reste de la marinade et bien les enrober. Réfrigérer de 4 à 24 heures.
7. Retirer les côtes levées du bol et jeter la marinade. Placer la viande sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
8. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350°F (175°C) et le TEMPS à 30 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
9. Dix minutes avant la fin de la cuisson, badigeonner les côtes levée avec la ½ tasse de marinade.

## SAUMON À L'ÉRABLE

**Fonction: BAKE**
**Température: 400°F (205°C)**
**Cuisson: Environ 15 à 20 minutes**
**Portions: 4**

### INGRÉDIENTS

sans la peau
3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable
2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
1 c. à soupe (15 ml)de sauce soya légère
¼ de poireau lavé et tranché finement
1 c. à thé (5 ml) de beurre non salé, coupé en dés
Sel et poivre au goût

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger le sirop d'érable, la moutarde, le jus de citron et la sauce soya.
2. Tapisser le plateau de cuisson en émail de Breville de papier aluminium et y déposer le filet de saumon. Envelopper de papier aluminium en laissant une ouverture au centre.
3. À la cuillère, verser la garniture sur le saumon. Ajouter le poireau tranché et les dés de beurre. Saler et poivrer.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400°F (205°C) et le TEMPS à 13 minutes (environ). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
5. Le poisson est prêt quand la chair est opaque et qu'il se défait facilement à la fourchette.

### NOTE

**L'acide citrique, que l'on retrouve dans les oranges et le jus de citron et de lime, peut endommager le fini émaillé des plats de cuisson et des grilloirs. Pour cuire des aliments à forte teneur en acide citrique, nous recommandons fortement de les chemiser de papier sulfurisé ou aluminium, afin de prolonger la vie de ces accessoires.**

## POITRINE DE DINDE FARCIE

**Fonction: ROAST**
**Température: 375°F (192°C)**
**Cuisson: 45 minutes à 1 heure (environ)**
**Portions: 6**

### INGRÉDIENTS

1 poitrine de dinde de 2,2 lb (1 kg) (environ), désossée et sans la peau
1 ¾ tasse (420 ml) de bouillon de poulet
¼ tasse (60 ml) de beurre non salé
2 c. à soupe (30 ml) de farine
⅓ tasse (90 ml) de vin blanc sec

### FARCE

1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
4oz (110 g) de champignons porcini séchés
6 on (170 g) de pancetta tranchée finement
3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, séparée
6 on (170 g) de champignons crimini tranchés
½ c. à soupe (7.5 ml) de romarin frais haché finement
½ c. à soupe (7.5 ml) de sauge fraîche hachée finement
2 échalotes hachées finement
¼ tasse (90 ml) de persil frais haché
1 ½ tasse (360 ml) de chapelure fraîche (non pas sèche)

### PRÉPARER LA FARCE

1. Faire tremper les porcini dans l'eau bouillante 30 minutes pour les faire ramollir. Bien essorer, hacher et réserver. Garder le liquide et le couler dans un papier filtre (comme un filtre à café). Réserver.
2. Dans un chaudron moyen, chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive olive. Faire revenir la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante (environ 2 minutes). Bien assécher sur du papier essuie-tout et hacher. Réserver.
3. Dans le même poêlon, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive et faire revenir les crimini et les échalotes jusqu'à coloration et évaporation du liquide. Ajouter les fines herbes. Réserver.
4. Dans un bol moyen, mélanger les porcini, la pancetta, les crimini et la chapelure. Réserver.

## PRÉPARER LA DINDE

1. Ouvrir la poitrine de dinde en papillon et recouvrir de pellicule plastique. L'aplatir en une épaisseur de ½ po (1,25cm). Enlever la pellicule plastique, saler et poivrer légèrement. Napper de garniture jusqu'à 1 po (1,25cm) du bord. À partir de l'extrémité la plus large, rouler la poitrine de dinde et la ficeler à tous les pouces (2,5 cm) pour obtenir un rôti uniforme.
2. Placer le rôti de dinde sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville. Badigeonner le rôti d'une c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive. Saler et poivrer légèrement.
3. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 375˚F (192˚C) et le TEMPS à 45 minutes (environ). Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
4. Rôtir la dinde jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus charnue de la viande indique 155˚F (68˚C).
5. Retirer le rôti du four et recouvrir de papier aluminium. (Voir NOTE à la page 141).

## LIER LA SAUCE

1. Dans un poêlon, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Cuire 1 minute.
2. Mélanger le vin blanc, le bouillon de poulet et le liquide des porcini et verser le mélange dans le poêlon en brassant constamment pour éviter la formation de grumeaux. S'il reste des grumeaux, couler la sauce dans une passoire très fine. Cuire 5 minutes à découvert à feu moyen à bas ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et réduise du tiers.
3. Saler et poivrer, si nécessaire.

## COUPER LE RÔTI

1. Couper et enlever la ficelle. Couper le rôti en tranches de ½ po (1,25 cm) et disposer sur une assiette de service. Napper de sauce.
2. Pour obtenir le degré de cuisson désiré, il est préférable de retirer le rôti du four lorsque la température interne est de 10°F (6°C) inférieure à celle désirée. Il s'agit de la cuisson prolongée, la température interne continuant de s'élever et de cuire l'intérieur du rôti. Il est également très important de laisser le rôti reposer au moins 20 minutes avant de le couper. Cela permettra aux jus de bien se répartir dans la viande.

## PÂTE À PIZZA

**Portions: 2 pizzas de 11 po**

### INGRÉDIENTS

¾ tasse + 2 c. à soupe (210 ml) d'eau chaude
1 ¾ c. à thé (9 ml) de levure sèche
1 c. à thé (5 ml) de sucre
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de sel

### PRÉPARER LA PÂTE

1. Dans un petit bol, dissoudre le sucre dans l'eau. Saupoudrer de levure et laisser reposer 3 minutes.
2. Dans un bol moyen, mélanger la farine et le sel. Y verser le mélange eau/levure et bien incorporer pour former une boule.
3. Transférer la pâte sur une surface de travail enfarinée et la pétrir de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre et élastique.
4. Graisser le fond et les côtés d'un bol moyen avec environ 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive. Placer la pâte dans le bol et couvrir d'une pellicule plastique. Laisser reposer 40 minutes.

### CUIRE LA PIZZA

1. Placer la grille à la position centrale.
2. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN.
3. Cuire la pizza à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.

**PETIT CONSEIL**

**Pour une croûte plus croustillante, cuire une minute de plus.**

### SUGGESTIONS DE PIZZA

Toutes les combinaisons de pizza sont appréciables. Les meilleurs ingrédients sont encore les restes du frigo. Voici quelques suggestions qui vous mettront l'eau à la bouche.

**Margarita**

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper avec ½ tasse de sauce tomate, ajouter ¾ tasse de fromage bocconcini tranché, du basilic et de l'origan frais pour garnir. Asperger d'huile d'olive. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

**Moda**

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper avec ½ tasse de sauce tomate, ajouter des feuilles de basilic frais hachées, ½ tasse de fromage mozzarella en lamelles, ⅓ tasse de fromage de chèvre émietté, ⅓ tasse d'oignons caramélisés (voir recette page 137), ¼ tasse d'olives noires, 10 moitiés de tomates cerise (sans graines ni eau) ou des poivrons grillés (voir recette page 124). Placer la grille à la position PIZZA. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

**Parma-Zola**

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Asperger la pâte d'huile d'olive. Napper de la purée d'artichauts et recouvrir de 4 tranches minces de prosciutto di Parma, de tomates séchées tranchées finement, de quelques morceaux de fromage gorgonzola et de noisettes grillées légèrement. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

### Troppo Picante

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Recouvrir de ¾ tasse de sauce tomate, 5 tranches de salami soppresatta fort, d'olives vertes dénoyautées et tranchées, de piments forts et de fromage mozzarella fumé. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

### Tre-Funghi

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Napper de ¾ tasse de sauce tomate. Faire sauter des champignons de Paris, des pleurotes et des Portobello dans du beurre à l'ail aromatisé de romarin frais haché et de thym. Saler, poivrer et laisser refroidir avant d'étendre sur la pâte. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

### Al Salmone

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner la pâte avec de l'huile d'olive. Placer la grille à la position PIZZA. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut.

Dans un petit bol, mélanger un oignon rouge émincé, 1 c. à soupe de câpres, 2 c. à soupe d'huile d'olive et ½ c. à soupe de vinaigre balsamique blanc. Saler et poivrer. Bien mélanger. Retirer la croûte à pizza du four, étaler les tranches de saumon fumé et recouvrir du mélange d'oignons. Garnir d'aneth frais.

## PIZZAS SUCRÉES

### Banane et chocolat

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner la pâte de beurre fondu et saupoudrer d'une c. à soupe de sucre et de ¼ c. à thé de cannelle. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Retirer la croûte du four, recouvrir de bananes tranchées et d'un filet de chocolat fondu. Servir avec de la crème glacée à la vanille, au goût.

### Poires caramélisées et noix

Préparer la pâte selon la recette à la page 138. Couper la pâte en deux et l'étirer pour couvrir une plaque à pizza de 11 po. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer d'une c. à soupe de sucre. Placer la grille à la position centrale. Tourner le cadran de FONCTIONS à PIZZA et désactiver le réglage FROZEN. Cuire à la TEMPÉRATURE et au TEMPS requis par défaut. Retirer la croûte du four et napper de ½ tasse de mascarpone mélangée à 1 c. à soupe de miel. Recouvrir de poires caramélisées (tranches de poires sautées dans le beurre et 1 c. à soupe de sucre). Saupoudrer de noix grillées.

### NOTE

**Nous vous recommandons d'utiliser la position centrale de la grille pour la fonction PIZZA. Cependant, ceci est à titre informatif seulement. La position de la grille peut varier selon le type et la grandeur de la pizza. La position inférieure de la grille pourrait mieux convenir à certaines pizzas fraîches.**

**Faites l'essai des différentes positions de la grille, des réglages de température et de temps de cuisson, afin d'obtenir les résultats escomptés.**

## AILES DE POULET BUFFALO (CROUSTILLANTES ET ENROBÉES DE SAUCE PIQUANTE)

**Fonction: ROAST**
**Température: 450°F (230°C)**
**Cuisson: 40 minutes**
**(20 minutes + 20 minutes)**
**Portions: 12**

### INGRÉDIENTS

6 pilons

6 ailes (sans les bouts)

### SPICY SAUCE

3 c. à soupe (45 ml) de sauce piquante au vinaigre ou de sauce chili thaïlandaise à l'ail

2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu

1 c. à soupe (15 ml) de ketchup

### MARCHE À SUIVRE

1. Disposer les ailes en une seule couche sur le grilloir placé sur le plateau de cuisson en émail de Breville.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à ROAST. Régler la TEMPÉRATURE à 450˚F (230˚C) et le TEMPS à 20 minutes.
3. Rôtir les ailes de poulet 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Tourner les ailes à l'aide de pinces de cuisine. Régler la minuterie pour un autre 20 minutes et rôtir l'autre côté du poulet (assurez-vous que les ailes ne sont plus rosées à l'intérieur).
4. Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients pour la sauce épicée. Ajouter les ailes croustillantes et bien enrober.

*Pour varier, remplacer la sauce épicée par votre sauce BBQ préférée.*

## GALETTE AUX POMMES STYLE STREUSEL

**Fonction: BAKE**
**Température: 400°F (205°C) pour 20 minutes; puis 350°F (175°C) pour 40 minutes (cuisson totale: 1 heure)**
**Portions: 1 galette de 9 po**

Une galette est très simple à faire. Il suffit de rouler la pâte, d'y ajouter la garniture au centre et de replier les bords. Et voilà !

### INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout usage

2 c. à soupe (30 ml) de sucre

½ tasse (125 ml) de beurre non salé, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)

4 oz (110 g) de fromage à la crème, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)

1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron râpé

2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron

### INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

2 ½ lb (1.1 kg) de pommes à cuire (environ 6 pommes)

½ tasse (120 ml) de sucre brun

½ c. à thé (2.5 ml) de cannelle

3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs

Une pincée de sel

### CRUMBLE POUR STREUSEL (OPTIONNEL)

¼ tasse (60 ml) de farine

2 c. à soupe (30 ml) de sucre

¼ c. à thé (1 ml) de cannelle

2 c. à soupe (30 ml) de beurre

Une pincée de sel

Pour faire la pâte

## PRÉPARER LA PÂTE

1. Déposer la farine, le sucre et le beurre dans le robot culinaire et pulser jusqu'à ce que le mélange soit granuleux. Un coupe-pâte peut également être utilisé.
2. Ajouter le jus de citron pour amalgamer le tout et former une boule. Ajouter un peu d'eau froide, si nécessaire.
3. Façonner en un disque, envelopper de pellicule plastique et laisser refroidir au moins une heure.

## PRÉPARER LE CRUMBLE POUR STREUSEL (OPTIONNEL)

1. Dans un petit bol, mélanger la farine, le sucre, la cannelle et le sel. Couper le beurre à la main ou utiliser un coupe-pâte. La préparation doit être granuleuse.
2. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

## PRÉPARER LES POMMES

1. Peler et épépiner les pommes. Couper en deux, puis en tranches de ¼ po. Enrober de sucre, de cannelle, de fécule de maïs et de sel.

## ASSEMBLER LA GALETTE

1. Enfariner la surface de travail et le rouleau à pâtisserie. Si nécessaire, laisser reposer la pâte à la température de la pièce durant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit assez malléable pour la rouler.
2. Rouler la pâte pour former un cercle de 26 po (40cm). Glisser et centerr une plaque à cuisson ronde de 11 po (28cm) sous la pâte. Y déposer le mélange de pommes en plein centre. Soulever et rouler délicatement le bords vers le centre. La pâte ne doit pas atteindre le centre, pour laisser les pommes à découvert.
3. Saupoudrer les pommes avec le crumble pour Streusel (optionnel).
4. Brosser les côtés de la pâte avec la crème ou le lait et saupoudrer d'une c. à soupe (30 ml) de sucre.
5. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 400˚F (205˚C) et le TEMPS à 20 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL.
6. Cuire la galette aux pommes pour le temps prévu. Abaisser ensuite la température à 350˚F (175˚C) et cuire 40 minutes additionnelles ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
7. Laisser refroidir avec de servir.

*Couper en triangles et servir avec de la crème glacée à la vanille.*

## BARRES AU CITRON AVEC CROÛTE À LA NOISETTE

**Fonction: BAKE**
**Température: 350°F (175°C)**
**Portions: 6**

1 tasse (250 ml) de farine
2 c. à soupe (30 ml) de sucre en poudre
½ tasse (175 ml) de beurre non salé froid
¼ c. à thé (1 ml) de sel
¼ tasse (60 ml) de noisettes
2 œufs
¾ tasse (180 ml) de sucre
¼ tasse (180 ml) de jus de citron frais
¼ c. à thé (1 ml) de poudre à pâte
2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage
6 c. à soupe (90 ml) de confiture de framboises (sans grains)

### PRÉPARER LA CROÛTE

1. Faire griller les noisettes en les plaçant en une seule couche dans le plateau à cuisson en émail de Breville. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 5 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Griller jusqu'à coloration dorée. Laisser refroidir.
2. Mettre la farine, le sucre à glacer, le sel, le beurre et les noisettes grillées dans le robot culinaire et pulser jusqu'à l'obtention de grumeaux. Transférer sur une plaque à cuisson de 11" x 7" x 2" (28cm x 19cm x 6cm) et bien presser.
3. Garder le cadran de FONCTIONS à BAKE, régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 15 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire la croûte jusqu'à ce qu'elle soit ferme et légèrement dorée. Laisser refroidir sur une grille de métal

### PRÉPARER LA COSTARDE AU CITRON

1. Dans un petit bol, battre ensemble les œufs, le sucre, le jus et le zeste de citron. Ajouter la farine et la poudre à pâte.
2. Étendre une couche de confiture de framboises sur la croûte refroidie. Recouvrir délicatement de costarde au citron.
3. Garder le cadran de FONCTION à BAKE, régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 25 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire jusqu'à ce que la costarde soit ferme, mais pas trop cuite.
4. Laisser refroidir avant de couper en carrés. Saupoudrer de sucre à glacer.

## GÂTEAU AU FROMAGE À LA VANILLE

**Fonction: BAKE**
**Température: 350°F (175°C) pour la croûte; 325°F (162°C) pour le gâteau**
**Cuisson: 7 minutes pour la croûte; 55 minutes pour le gâteau**
**Portions: 1 gâteau rond de 9 po**

### INGRÉDIENTS

1½ tasse (375 ml) de chapelure de biscuits graham
3 c. à soupe (45 ml) de beurre fondu
24 oz (750 g) de fromage à la crème, à la température de la pièce
1 tasse (250 ml) de crème sûre
¾ tasse (180 ml) de sucre
2 c. à thé (10 ml) de vanille
3 œufs, séparés

### MARCHE À SUIVRE

1. Beurrer le fond et les côtés d'une moule à charnière de 9 po. Mélanger la chapelure de biscuits graham et le beurre fondu et presser dans le fond et jusqu'au tiers des côtés du moule.
2. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 350˚F (175˚C) et le TEMPS à 7 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL
3. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir complètement.

### GARNITURE DE FROMAGE À LA CRÈME

1. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un batteur à main, battre d'abord le fromage à la crème, puis ajouter le sucre. Bien nettoyer les côtés et les lames du robot ou les batteurs et y ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois. Nettoyer encore une fois pour que la préparation soit onctueuse, sans trop battre. Ajouter la vanille et la crème sûre. Bien mélanger.
3. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics. Plier délicatement le tiers des blancs d'œufs dans le mélange de fromage à la crème, afin d'alléger la préparation. Plier ensuite délicatement le reste des blancs d'œufs, en s'assurant de ne pas défaire les bulles. Transférer le mélange dans le moule à charnière refroidi.
4. Placer la grille à la position inférieure. Tourner le cadran de FONCTIONS à BAKE. Régler la TEMPÉRATURE à 325˚F (162˚C) et le TEMPS à 55 minutes. Activer en pressant le bouton START/CANCEL. Cuire jusqu'à ce que le gâteau au fromage soit ferme mais encore tendre au centre.
5. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir sur une grille avant de réfrigérer pour au moins 6 heures.
6. Pour une garniture simple, mélanger dans un bol moyen 1 tasse de chacun des ingrédients suivants: fraises, bleuets et framboises, ¼ tasse de sucre et 1 c. à soupe de jus de citron. Bien mélanger et laisser reposer 10 minutes.
7. Trancher le gâteau au fromage à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau, et recouvrir de 3 c. à soupe ou plus de petits fruits frais.

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus,une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autre que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

Cette garantie prévoit des droits spécifiques. Certains consommateurs peuvent aussi avoir des droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une Province à l'autre.

## TERME DE LA GARANTIE

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle a **www.Breville.com** ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

## CONDITIONS

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil Breville® d'un "détaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

## AVIS DE NON-RESPONSABIITÉ

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

***Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.***

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à **www.Breville.com** ou:

**Numéro sans frais:**

**ÉTATS-UNIS:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)
**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Courriel:**

**ÉTATS-UNIS:** AskUs@BrevilleUSA.com
**CANADA:** AskUs@Breville.ca

# NOTES

# NOTES

## NOTES